

# KLASSIKER DER DEUTSCHEN KÜCHE

## Vorspeise:

*Rührei mit Nordseekrabben  
auf geröstetem Roggenbrot* 14.50 B-C-G-J-L

## Suppe:

*Schwäbische Hirnsuppe mit Backerbisen* 6.20 G-I-L

## Hauptgerichte

*Westfälischer Pfefferpotthast  
Rindergulasch mit Salzkartoffeln  
mit Gewürzgurke und Rote Beete* 14.80 A-G-I-L-1-6

*Königsberger Klopse nach Omas Art  
mit Petersilienkartoffeln* 12.80 A-C-D-G-L

*Rheinländer „Himmel und Erde“  
Kartoffel-Apfel-Püree mit Speck und Röstzwiebel  
dazu Kalbsleber und Blutwurst* 17.80 A

*Gekochte Ochsenbrust mit Frankfurter grüner Soße (kalt)  
und Röstkartoffeln* 14.80 C-G-I

*Berliner Currywurst nach einem alten Rezept  
-scharf oder mild- mit pommes frites* 8.50 L

## Dessert:

*Hausgemachtes Fürst Pückler Parfait  
auf Himbeer-Eierlikör-Soßenspiegel* 7.80 C-G

### Currywurst

Die Gastronomin Herta Heuwer, die seit dem Sommer 1949 einen Imbissstand an der Ecke Kant/Kaiser-Friedrich-Straße im Berliner Ortsteil Charlottenburg betrieb, nahm für sich in Anspruch, die typische Currywurstsauce im September 1949 erfunden, zur gebratenen Wurst serviert und damit die Currywurst erfunden zu haben.

Manche empfinden die  
Hirnsuppe als wenig  
schmackhaft, für manche ist  
sie eine echte Delikatesse.

LUXUS-Snack - Nordseekrabben  
Krabben so teuer wie noch nie!

### Frankfurter Grieß-Soße:

In die Frankfurter Grüne Soße gehören traditionell sieben  
Kräuter: Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle,  
Sauerampfer und Schnittlauch.

### Himmel un Ääd

ist ein traditionelles Gericht  
aus Kartoffelpüree und  
Apfelmus

### Pfefferpotthast

Das Gericht wurde 1378 das erste Mal urkundlich in  
Dortmund in dem Bericht über die Agnes von der  
Vierbecke erwähnt. Der Name setzt sich aus Pfeffer, Pott  
und Hast zusammen. "Hast" steht dabei für das Stück  
Rindfleisch, das wesentlicher Bestandteil des  
Pfefferpotthast ist, "Pott" weist darauf hin, dass lediglich  
ein Topf benötigt wird, strittig ist lediglich die Bedeutung  
von "Pfeffer" in diesem Zusammenhang. Pfeffer kann ein  
Hinweis auf das verwendete Gewürz sein,  
wahrscheinlicher ist jedoch, dass das Wort für eine stark  
gewürzte Brühe bzw. Speise steht

Das **Fürst-Pückler-Eis** ist eine  
Eisspezialität aus drei  
verschiedenen Eissorten, welche  
gemeinsam gefroren werden. Es  
ist nach dem Parkgestalter und  
Reiseschriftsteller  
Hermann von Pückler-Muskau  
(1785–1871) benannt.

### Im Jahr 1845 wurden Königsberger Klopse wie folgt beschrieben:

„½ kg gewiegtes Rindfleisch und 125 g gewiegtes Schweinefleisch wird mit 2 Eiern,  
1 eingeweichten, gut ausgedrückten Milchbrot, einigen gewiegten Sardellen und etwas  
gestoßenem Pfeffer gut vermengt. Zuletzt mischt man noch geriebene Semmel darunter und  
formt runde Klöße. Dann bereitet man helles Schwitzmehl von 2 Löffel Butter und 2 Löffel  
Mehl, gießt eine Obertasse kochendes Wasser dazu und lässt eine sämige Sauce davon  
kochen. In die Sauce tut man 2 Esslöffel fein gewiegte Sardellen oder einen gut gewässerten,  
fein gewiegten Hering, ferner ein paar entkernte Zitronenscheiben und 2 Esslöffel Kapern;  
wenn alles kocht, schmeckt man die Sauce mit Pfeffer, Zucker und Weinessig ab. ...“