

Das gibt es nur in unserem Haus

„Das preußische Goulasch „

(Fleischbrocken in dunkler Stachelbeersoße)

In Wurzelwerk aus der Region wird schieres Rindfleisch in großen
Stücken (Brocken) mehrfach angeschmort und mit Wein gelöscht.

Sodann werden verschiedene Gewürze, wie sie zu Zeiten
Friedrich des Großen in den Küchen Verwendung fanden hinzugegeben
und das Ganze wird im Ofenrohr geschmort.

Als dann wird das Wurzelwerk entnommen mit Ausnahme der
Karotten und unter Zugabe von Stachelbeeren wird nun das Ganze
noch einmal kurz geschmort.

Am Ende, so es denn dem Koch gelang, haben wir ein feines, mürbes Goulasch,
zu dem wir Kartoffelklöße und Apfelrotkohl reichen.

Nach all dem Aufwand berechnen wir Ihnen für diese einzigartige Gaumenfreude

Euro 12,90

Wir wünschen einen guten Appetit

