



Del 4 al 12 de Octubre

Para comer

FRANKFURT (Salchicha roja) 5,50€

La salchicha más universal del mundo. Elaborada según las recetas más tradicionales del sur de Alemania. Compuesta de carne de cerdo y ternera, ligeramente ahumada con madera de haya al natural. Aderezada con col lombarda, salsa de tomate y mostaza.

SALCHICHA LIGERAMENTE PICANTE 5,50€

Embutida en tripa de cerdo y ahumada de manera natural con madera de haya. Sin derivados de cereales, apto para celíacos. Diámetro de 3,6 cm.

FRANKFURTER BRATSWURT (Salchicha blanca) 5,50€

Salchicha a base de carne de cerdo y ternera, sin ahumar, vino blanco, nuez moscada, pimienta blanca y especias. Imprescindible en cualquier taberna bávara. Aderezada con col lombarda, salsa de tomate y mostaza.

LOMO AL ESTILO SAJONIA 8,00€

Ligeramente ahumado y asado en su jugo le confiere su sabor tan especial. Se sirve acompañado de panaché de verduras.

¼ POLLO ASADO 6,00€

Asado con finas hierbas y vino blanco, servido en su jugo y acompañado de patatas fritas.

CODILLO 13,00€ 1/2 CODILLO 8,00€

El rey por excelencia de la fiesta de la cerveza. 900/450 gr. de carne de cerdo asada en su jugo acompañada de panaché de verduras. Ha sido siempre el plato más codiciado en las tabernas por todos los viajeros germanos desde la Edad Media. Imprescindible que se aprecie su sabor acompañado de una buena jarra de cerveza.

Para picar

QUESO ROTTALER 6,50€

Uno de los quesos más reconocidos a nivel mundial. De origen suizo y de la familia de los emmental, es un queso que potencia el sabor de la cerveza. Se sirve aderezado con pimienta molida.

BRETZEL  2,50€

Pan de corteza tostada y brillante con un sabor muy característico. Elaborado con excelentes harinas de trigo, levadura, leche y mantequilla al que se añade sal gorda antes de hornear. Es uno de los símbolos de la gastronomía alemana.

Postre

STRUDEL 3,00€

Significa "remolino" en alemán. Postre típico del sur de Alemania relleno de jugosa compota de manzana artesana con un toque de canela.



**AMENIZA:
Brandbachtaler Musikanten de Baviera.**

EN ESTE PABELLÓN SÓLO SE SIRVEN Y
CONSUMEN LOS PRODUCTOS DE ESTE FOLLETO.

