

Kufflers Tagesempfehlung

<i>Frisch gepreßter Karotten-Apfelsaft mit Olivenöl</i>	<i>0,2l</i>	€	<i>3,80</i>
<i>Goldprämierte original Kuffler Weißwürste</i>	<i>Stück</i>	€	<i>3,00</i>
<i>8 Stück Kuffler Rostbratwürstl vom Grill auf Pfälzer Weinsauerkraut</i>		€	<i>12,90</i>
<i>Pikant angemachtes Tatar von Rinderfilet mit frischem Pfisterbrot und Wachtelspiegelei</i>		€	<i>15,20</i>
<i>Münchner Frühlingssalat Feldsalat, Rauke, Radieserl, Spinat in Kräuterdressing mit gebratenem Bachsaiblingfilet</i>		€	<i>15,20</i>
<i>Maischolle „Finkenwerder Art“ mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln</i>		€	<i>21,90</i>
<i>Gemischter Räucherfischteller aus der Gräflich Castell'schen Fischzucht an Blattsalaten mit frisch geriebenem Meerrettich, Essiggurken und Dillsauce</i>		€	<i>14,50</i>
<i>Rosa gebratener Lammrücken mit Thymianjus Anti-Pastigemüse und Gratin Kartoffeln</i>		€	<i>24,20</i>
<i>Halbe bayerische Bauernente mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödeln und handgerührten Preiselbeeren</i>		€	<i>24,90</i>
<i>Filetspitzen von Kalb und Rind in Stroganoffsauce Duftreis und Beilagensalat</i>		€	<i>25,80</i>
<i>Kufflers Spezialitätenteller 1/4 Ente und Spanferkel mit Dunkelbiersauce, Brez'n und Semmelknödel und Speckkrautsalat</i>		€	<i>23,20</i>
<i>Kalbsleberscheiben „Berliner Art“ mit Naturjus, hausgemachtem Kartoffelpüree Röstzwiebeln, Apfelscheiben, Preiselbeeren und Gurkensalat</i>		€	<i>23,50</i>
<i>Knuspriger Schweinsbraten Marke Gutshof „Schwaige“ in Dunkelbiersauce gebraten mit Apfelblaukraut und gemischten Knödeln</i>		€	<i>16,50</i>
<i>Backhuhn vom ausgelösten Stubenküken mit frittierter Petersilie, Zitrone und Kartoffelsalat</i>		€	<i>21,50</i>

Aus unserer hauseigenen Patisserie

Zitronensorbet mit Wodka

€ *6,80*