

Die Handkäskard

Unser Handkäs – ein gesundes Kerlchen.

In 100 g Handkäs stecken nur ca. 0,7 g Fett und 0,6 g Kohlenhydrate, dafür aber auch 30 g Eiweiß und die restlichen 68% sind Wasser.

Dies bedeutet purer Genuss ohne Reue.

Wir bieten Ihnen mit unserer extra Handkäs-Seite traditionelle sowie neu kreierte Zubereitungsformen des beliebten Käses an.

2 Bauernhandkäs mit Musik

mit frischen Zwiebeln

8,00 Euro

2 Bauernhandkäs mit Walnüssen

mit gehackten Walnüssen und Walnussöl

8,00 Euro

2 Bauernhandkäs mit Schmand,

und Schnittlauch

9,00 Euro

2 Fitness Handkäs mit Musik,

auf frischen Blattsalaten vom Markt

13,00 Euro

mit nur einem Handkäs abzgl. 3,00 Euro

Unser Handkäs wird mit Bauernbrot und Butter serviert.

Das Handkäs- Menü

je ein Bauernhandkäs:

mit Musik

mit Schmand und Schnittlauch

mit gehackten Walnüssen und Walnussöl

Bauernbot und Butter

13,00 Euro



Die Bembelkard

Unser Bembelei:

alle Bembel pur / gespritzte sin a bissi billicher

4 er Bembel	9,50 Euro
5 er Bembel	12,00 Euro
9 er Bembel	21,00 Euro

Zum Spritze:

a Flasch Wasser oder Sprite
5,00 Euro



Der Apfelwein wird aus dem
traditionellen Glas,
dem Gerippten getrunken.
Die auf ihm enthaltenen
quergestellten Rippen
erzeugen das rautenförmige Muster,
dem das Gerippte seinen Namen
verdankt.

Der Bembel ist dickbauchig
und aus Steingut.
Er hat einen Salzglasurüberzug
mit blauem Muster
und einer grauen Grundfarbe.

Da in ihm der Apfelwein auch über längere
Zeit schön kühl bleibt,
ordert man statt einzelner Gläser einen
Bembel.

Diese werden nach ihrem Fassungsvermögen
in Gläsern benannt.
Passen beispielsweise 9 Gläser in den
Bembel,
spricht man von einem 9'er.

