



„Best of Maultäsche“

Handgemachte Maultaschen nach altem „Grimmschen“ Rezept

„Krafftutter“

Handgemachte Mini-Maultaschen in kräftiger Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse, Speck-Zwiebel-Schmelze und frischem Liebstöckel a/b/d/i
6,90

„Unschlagbar“ (Ollis Leibgericht)

3 handgemachte Maultaschen mit bester Füllung gebraten, an Obergrombacher Kartoffelsalat a/b/d/i
19,90

„Deutscher Michel“

3 handgemachte Maultaschen mit bester Füllung in kräftiger Rindkraftbrühe mit Wurzelgemüse, Speck-Zwiebel-Schmelze und frischem Liebstöckel a/b/d/i
17,90

„Swiss Style“

3 handgemachte Maultaschen mit bester Füllung gebraten, an herzhafter Bergkäsesoße, Ofentomaten und Frühlingslauch serviert an ackerfrischem Nüsslisalat a/b/d/i
19,90

„Hot Pocket“

Handgemachte Lachs-Maultaschen mit Koriander, Ingwer, Chili und Limone in Kokosmilch-Thaicurry-Soße mit gebratenem Gemüse und gebackenen Krabben-Chips a/b/d/i
19,90

Vegetarisch

Vegi „Samosa Special“

gefüllt mit Kartoffeln, Sauerkraut, Wirsing und karamellisierten Walsnüssen auf gebratenen Würfeln vom Muskatkürbis an Kokos-Kürbisssoße, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl a/b/d/i
19,90