

Sommerzeit Pfifferlings Saison

*Bis Ende August bietet Ihnen unsere Küchenchefin
in den Bräetmicher Ratsstuben
viele leckere Pfifferlings -Gerichte mit frischen Pfifferlingen*

wie zum Beispiel:

Pfifferlings Cremesüppchen mit frischer Petersilie	3,20 €
Schweineschnitzel mit Rahmpfifferlingen, gebratenen Klößen u. Salat	13,80 €
Rumpsteak (250g) mit Pfifferlingen, Kroketten u. einen Salatteller	15,80 €
Schweinemedallions mit Rahmpfifferlingen, Prinzesskartoffeln, Salatteller	14,10 €
Rahmpfifferlinge mit hausgemachten Thüringer Klößen u. Salatteller	9,80 €
Rahmpfifferlinge mit Bandnudeln und Salatteller	9,30 €

Weitere Gerichte finden Sie in unserer Speisekarte.

„Geheimnisse der Kloßherstellung“

*in den „Bräetmicher Ratsstuben“
Großbreitenbach*

Unter dem Motto „Geheimnisse der Kloßherstellung“ wird dem Gast in lockerer Form Wissenswertes über den Siegeszug der Kartoffel in Thüringen vermittelt und beleuchtet, wie die sagen- und märchenumwobene Gestalt von Frau Holle mit der Überlieferung des Kloßrezeptes und dem Namen für die Klöße verknüpft ist.

Nach der Theorie folgt die Praxis. In einzelnen Arbeitsschritten kann der Gast nach Anleitung durch die Küchenchefin selbst Kartoffeln reiben, pressen und nach dem Brühen die Masse mit einem Original Thüringer Kloßquirl stampfen.

Der Höhepunkt ist sicherlich, den eigenen Kloß zu formen, um ihn anschließend am festlich gedeckten Tisch mit Braten und Salatbeilage zu verspeisen.

Jeder Gast erhält dann anschließend für seine Mühe einen kleinen Kloßschnaps zur Verdauung.

Na dann ... Ärmel nach hinten krepeln, Schürze umbinden und los geht's!

Termine und Preise auf Anfrage

Telefon: (03 67 81) 25 95 60
Internet: www.gaststaette-ratsstuben.de

„Kaffee-Kuchen-Pauschale“

*in den „Bräetmicher Ratsstuben“
Großbreitenbach*

3 Stück hausgebackener Kuchen mit Sahne
1 Pott Kaffee

5,50 € pro Person

Telefon: (03 67 81) 25 95 60

Internet: www.gaststaette-ratsstuben.de