

Rheinische Wochen

Rheinische Kartoffelsuppe mit Speck

Potato Soup with bacon



€

4,50

„Kölsches-Dreierlei“

Mettigel, Halver Hahn (mittelalter Gouda) und Kölsche Kaviar (Blutwurst),
dazu Brot & Butter

9,90

Minced pork meat with onions, aged Gouda with paprika and onions, black pudding served with bread and butter

Rheinischer Sauerbraten vom Rind

16,90

mit Rosinen, Kartoffelklößen und Apfelkompott

Pickled Roast of beef with raisins, potato dumplings and apple compote

„Himmel un Ääd“

11,90

Gebratene Blutwurst mit gerösteten Zwiebeln, Kartoffelbrei und Apfelkompott

Fried black pudding with fried onions, served with potato-mash and apple compote

Kasslerbraten mit Biersauce, Sauerkraut und Kartoffelbrei

12,90

Pork neck in beer sauce, served with pickled cabbage and potato mash

Kölsche Brauhauswurst

10,90

Krakauer vom Grill mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

Krakow sausages with pickled cabbage and pan-fried potatoes

Drei Rievkooche mit Apfelkompott

9,90

Potato pancakes with apple compote

Getränkeempfehlung | Beverage suggestion

Frisches– „Früh-Kölsch“ vom Fass

0,20 l

2,00 €

Frisch. Ehrlich. Hessisch.

Alle Preise sind Endpreise und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

GASTHAUS ZUM LÖWEN | Alt-Sossenheim 74 | 65936 Frankfurt-Sossenheim
Tel. 069-341357 | www.zumloewen-frankfurt.de | www.facebook.com/zumloewen