



# To Go - Karte

<b>Rinderkraftbrühe im Schraubglas</b> Marktfresches Gemüse und Markbällchen	6,50 €
<b>Rheinischer Grünkohl „bürgerlich“ mit Mettwurst</b>	9,00 €
<b>Stielmus „bürgerlich“ mit Bratwurst</b>	8,50 €
<b>Gebratene Geflügelleber „Berliner Art“</b> Apfelspalten, Schmorzwiebeln und Kartoffelpüree	12,50 €
<b>Hausgemachte Rinderroulade</b> Rahmwirsing und Kartoffelklöße	15,50 €
<b>Hausgemachter „Rheinischer Sauerbraten“</b> Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	15,50 €
<b>Hausgemachtes „Szegediner Gulasch“</b> Semmelknödel	15,50 €
<b>Tafelspitz von der deutschen Färs</b> Wirsing „bürgerlich“ und Meerrettichsauce	16,50 €
<b>Geschmorte Lammhaxe</b> Grüne Bohnen und Kartoffelgratin	16,50 €
<b>„Wiener Schnitzel“</b> Vichy- Karotten und Röstkartoffeln	19,50 €
<b>Hausgemachte Rote Grütze im Weckglas</b> Vanillesauce	6,50 €
<b>Weinempfehlungen</b>	
<b>Privatcuvè "Brand's Jupp"</b> 2017 Deutschland, Baden, Weingut Karl H. Johner	13,50 €
<b>Grauburgunder Mosaik</b> 2018 Deutschland, Rheinhessen, Weingut Dr. Koehler	15,50 €
<b>Rosé vom Spätburgunder - Kabinett</b> 2019 Deutschland, Baden, Weingut Konrad Salwey	16,50 €
<b>Spätburgunder - Bockenheim</b> 2016 Deutschland, Pfalz, Weingut Ludi Neiss	18,50 €

Sie erreichen uns unter  
der Tel.: 0211 40 40 40 oder der Email: [info@brandsjupp.de](mailto:info@brandsjupp.de) .

Ihr Team von Brand's Jupp