

Kufflers Tagesempfehlung

<i>Frisch gepreßter Karotten-Apfelsaft mit Olivenöl</i>	0,2l	€	3,80
<i>Original Kuffler Weißwürste</i>	Stück	€	3,00
<i>Tafelspitzbrühe mit schwäbischen Maultaschen Gemüse und geschmolzenen Zwiebeln</i>		€	6,20
<i>Frische Blut und Leberwurst mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree</i>		€	12,90
<i>8 Stück Kuffler Rostbratwürstl vom Grill auf Pfälzer Weinsauerkraut</i>		€	12,90
<i>Pikant angemachtes Tatar von Rinderfilet mit frischem Pfisterbrot und Wachtelspiegelei</i>		€	15,20
<i>Gefülltes Freilandhuhn mit einer Weißbrot-Kräuterfüllung auf Gemüse und Jus serviert</i>		€	18,50
<i>Schwäbische Maultaschen mit Zwiebeln und Ei gebraten</i>		€	11,80
<i>Sauerbraten vom bayerischen Weiderind mit Rosinen, Semmel- und Kartoffelknödel und Apfelblaukraut</i>		€	18,90
<i>Filet von Loup de Mer auf Zypriotische Art mit Zucchini, Knoblauch, Fetakäse, Chili, Speck, Zwiebeln, Tomaten in der Folie gegart und mit Rosmarinkartoffeln serviert</i>		€	28,50
<i>Halbe bayerische Bauernente mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödeln und handgerührten Preiselbeeren</i>		€	24,90
<i>Filetspitzen von Kalb und Rind in Pfefferrahmsauce, Duftreis und Marktgemüse</i>		€	25,80
<i>Kufflers Spezialitätenteller 1/4 Ente und Spanferkel mit Dunkelbiersauce, Brez'n und Semmelknödel und Speckkrautsalat</i>		€	21,90
<i>Kalbsleberscheiben „Berliner Art“ mit Naturjus, hausgemachtem Kartoffelpüree Röstzwiebeln, Apfelscheiben, Preiselbeeren und Gurkensalat</i>		€	23,50
<i>Knuspriger Schweinsbraten Marke Gutshof „Schwaige“ in Dunkelbiersauce gebraten mit Apfelblaukraut und gemischten Knödeln</i>		€	16,50
<i>Backhuhn vom ausgelösten Stubenküken mit frittierter Petersilie, Zitrone und Kartoffelsalat</i>		€	21,50
<i>Rumpsteak vom Angus Rind mit Kräuterbutter, Westernkartoffeln, Ofentomaten und Feldsalat</i>		€	27,80