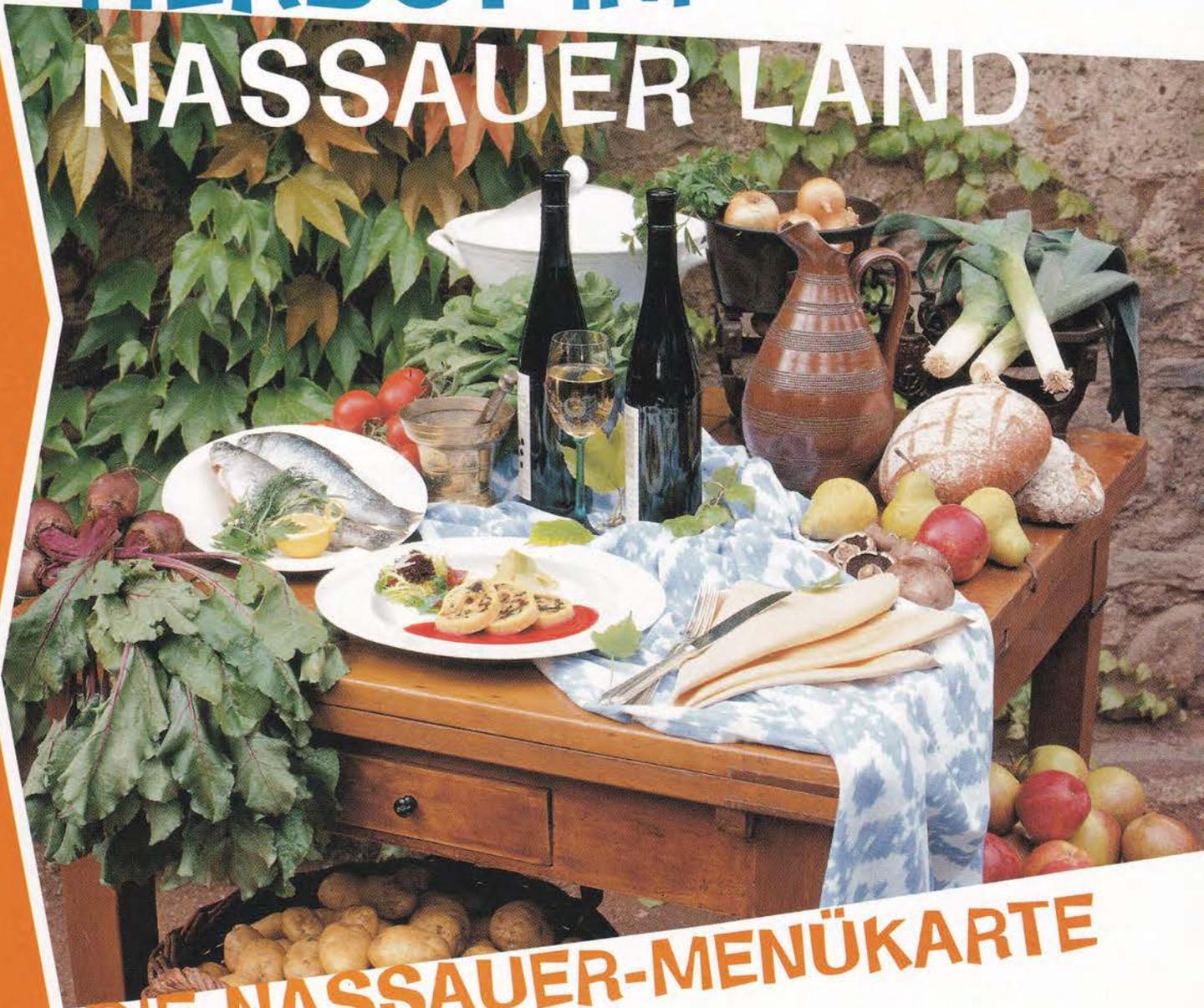




HERBST IM NASSAUER LAND



DIE NASSAUER-MENÜKARTE

Wann man
schaffen soll,
muß man erst
gütlich schlafen.



Ob besten Tischler ist
Ob Niederstschloß
im Mann muß man
unbedingt etwas Gutes
haben im Dingen, damit man
zu Kräften kommt!

Dem schuld man's Herzinn
im Abend von unruhigen
schon Kerst bestellet -
dann kann man immer
noch überleben, ob man das
Tische ist noch zu erlangen.

Leim Dingen, noch mehr essen soll,
sist ein allmonil abend zum
Dingen von von von von:

- Waldmeisterbowle
aus Ebbelwei un hausgemachtem
Waldmeistersirup 2,60
- Waldmeister-Spritz
aus dem Sirup mit Ebbelwei, Sekt
un Sprudel 6,90

To n gute feisigmarsten Tüpp
is immer n romantischen Grundbesitz

- Nassauer Zwiebelbrüh,
gekodit mit gutem Wei, em
Hinkel un em Bauch vom
Wutzsche 5,40
- Kartoffelrahmsupp mit
gebackener Blutworscht 5,60



Nur noch Platz für ein Naschkeiß
braucht, sollt linbnt jetzt ebbes
Kleimb rüffingn (- mit, woos Es pfon
neidens dankt!)

- Rapunzelrolad (- ka Engst - heutzudach
völlisch ungefährlich, dadrauf gürisch
zu sein)

mit Waldpübe und Kartoffel-
dressing 12,-

- Rapunzelrolad mit Weckwerk
(- des is en doppel gebackene Hack-
brade von Kalb, Wutzje un
Weckoder), mit Essigquetsche-
Dressing un Linsesolad 13,90

- Himmel un Erd un gebackene
Blutworscht mit Zwiebele 11,50

- Selbstgemachte Hirsch frikadelle
mit Preiselbeer-Senf,
Weschinggemüs un Kartoffelbrei
12,90

Elm, und in sein weißem Laben in
Wald, Wirs in Wasser um-
gummt ist, is immer wieder
n Fand fins Gumm in Wirs.

- E ganz Forell (-fast) ohne Knoche
mit Majoran-Ebbel un Meereddich-
Soß, Quellkartoffele un Solad 17,50
- Schweine gulasch, in unsem gude
Ebbel wei un Deroobot geschmort,
Spitzbube un Solad 17,90
- Kaninsche-Peffer aus de Keule,
mit Schlockerklies un Rapunzel-
solad 18,90
- Hasekeul, gefüllt uff de Oma sei
Fassung, mit Wersching un
Dippe kuche 21,90
- Herschrücke steak mit Rotweißsoß
un Waldpilze, Gemies aus der
Modder em Gaddel, ach mit
Dippe kuche 26,90

Dadurch könnt man neben im Wein
gütern, ripfann Ebenlandi uf in
Rheinrom-Toppen probieren:

- vom Allendorf aus Winkel hadde mer
ingekauft: 0,2 l

2021er Rheigan rosé trocken 5,70

2019er Rheigan rot trocken 6,-

Lowen der Eitz uff dem Zinsbaum
stutzt, mer weinriest in
'Anstalten' zum Raffin mit
pflanz?

Aus Oberjosbach 2 cl

in Abbelkrappa 3,90

oder aus dem Rheigan 4,-
in Riesling Trester

unradierlich e Peipsche,
unsern Obstler Hausbrand 2,50



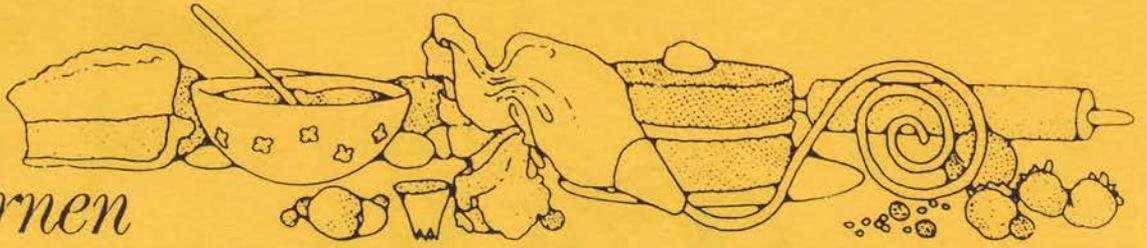
Ja, im finst finden. Der
Tintzkram; jetzt kommt's
sich zu entscheiden:

- Holunderbeeren-Schmand-Kuche
mit Brombeereis und Vanille-Soß 7,70
- Quetschemichel mit Haselnuss eis
ach mit Vanille-Soß 7,70
- Schlockerklies mit Johannisbeers-
Sorbet und Waldbeeren-Kompott 7,90
- Spitzkuche mit Vanille soß und
gebratene Äpfelsticker mit
Mandeln und Rosinen und
Zimt-Zucker 7,70

Laßt es sich nicht gut schmecken



Kuchen und Nachtisch



Essigbirnen

Zutaten:

- 2,5 kg Birnen
- 1 l Einmachessig
- 500 g Zucker
- 8 Nelken
- gemahlene Zimt
- Zitronenschale

Die Birnen schälen und vierteln. Der Zucker und die Gewürze werden mit dem Essig aufgekocht und die Birnen darin weichgekocht.

Essigzwetschgen

Zutaten:

- 6 Pfund nicht zu reife Zwetschen
- 1 3/4 Pfund Zucker
- 1/2 l Essig
- Zimt, Nelken

Essig und Zucker aufkochen, über die in einer Schüssel liegenden Zwetschen gießen. Nach 24 Stunden schüttet man den Sirup ab, kocht ihn nochmals und gießt ihn wieder über die Früchte. Nach weiteren 24 Stunden kocht man den Sirup noch einmal auf, gibt 3 Stangen ganzen Zimt und 1 Tl. Nelken hinzu und läßt die Zwetschen kurz darin aufwallen. Die Zwetschen füllt man in Gläser, belegt sie mit in Rum getränktem Papier, streut Einmachhilfe darüber und bindet die Gläser zu.

Hollunderkuchen

Zutaten:

- 1 kg gek. Kartoffeln
- 100 g Mehl
- 50 g Mondamin
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- 1 Ei

Belag:

- 500 g Holunderbeeren
- 2 Eier
- 2 EL Zucker
- 1/4 l saure Sahne

Die am Vortag gekochten Kartoffeln schälen, durch den Fleischwolf drehen oder durch die Kartoffelpresse drücken und mit den anderen Zutaten zu einem Teig verkneten. Auf einem gut gefetteten Blech dünn ausrollen. Die reifen sauber abgestreiften und gewaschenen Holunderbeeren auf dem Teig verteilen. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen und die saure Sahne unterheben. Diese Masse über die Holunderbeeren streichen. Im Backofen bei starker Hitze 20 Minuten backen.

aus dem Kochbuch der
Steckeröther Landifraue