

Wir bitten um Vorbestellung
unter 0531 - 60946710
oder info@heinrich-braunschweig.de



Unser Käsefondue

HEINRICH'S KÄSEFONDUE

Mit Gruyère, Appenzeller,
Wein und Kirschwasser zubereitet,
dazu Würfel vom Gausbrot
ab 4 Personen (max. 6 Pro Topf)

pro Person 17,90 €

Dazu empfehlen wir in der Schale

Cornichons und Silberzwiebeln 2,90 €
Frische Champignons 2,50 €
Oliven und Pepperoni 3,50 €
Kleine Pellkartoffeln 3,00 €
Luftgetrockneter Schinkenspeck gewürfelt 6,80 €
Birnenwürfel 2,50 €

Zum Panieren des durchgezogenen Brotes

Röstzwiebeln 1,60 €
Gehackte Walnusskerne 2,90 €
Knusprige Speckwürfel 2,90 €

Unsere Weinempfehlung in 0,75 l

Riesling Léger

Weinhof Scheu – Deutschland Pfalz
Beschwingt, anmutig, fein, leicht(sinnig)
Gesellig und bekömmlich

26.- €

Chardonnay „Zeit“ -bio-

Weingut Abril-Deutschland „Kaiserstuhl“
Geballte Aromenvielfalt von Banane und Mirabellen. Diese sind gepart
mit einer dezenten Bisquitnote und einem Hauch von Vanille.
Dichter und langer Nachhall. Unser Wein für den Genussrinker

39,50 €