

15.10. – 15.11.2021

# 33. SCHLEMMERWOCHE



*Sperber*  
BRÄU

# „TYPISCH NORDDEUTSCH“

lautet unser – für ein bayerisches Gasthaus – eher untypisches, aber gleichzeitig sehr spannendes Thema bei den diesjährigen Schlemmerwochen. Wir möchten unseren Koch Nils Scherer, der in Norddeutschland geboren und aufgewachsen ist, mit diesem Thema die ideale kulinarische Spielweise bieten, um sich in der Oberpfalz gebührend und authentisch vorzustellen. Seit Anfang des Jahres leitet er zusammen mit Peter Schäfer unsere Küche und ist ein Glücksfall für die Oberpfalz.

Lassen Sie sich die frische „Prise“ aus Norddeutschland schmecken:

„Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!“

Ihre Familie Sperber

## SUPPEN & VORSPEISEN

### Cremesuppe

von Räucherfischen

4,90 €

### Matjestatar

mit roter Zwiebel und Gewürzgurke auf kernigem Kartoffelrösti

6,90 €

## HAUPTGERICHTE

### Hausgemachter Grünkohl mit Kasslernackern und Rauchwurst

dazu Bratkartoffeln oder karamellierte Kartoffeln

12,90 €

### Hausgemachter Grünkohl mit gebratenem Lachsfilet

in körniger Senfsauce dazu Salzkartoffeln

16,90 €

### Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“

Apfel, Gewürzgurke und Zwiebelsauce mit Schmand dazu Bratkartoffeln

10,90 €

### Holsteiner Labskaus mit Matjes

Gewürzgurke und Spiegelei

klein

7,90 €

groß

9,90 €

## Rosa gebratener Lammrücken

mit „Lübecker National“  
(Kartoffel-Steckrübensgemüse)

18,90 €

## Birnen, Bohnen, Speck

Bohnen Gemüse mit karamellisierten  
Birnen und gebratenem Speck,  
dazu Salzkartoffeln

11,90 €

## Snüsch

vegetarischer Gemüseeintopf

10,90 €



## DESSERTS

## Rote Grütze

mit Sahne und Vanilleeis

5,90 €

## Errötendes Bauernmädchen

Buttermilchcreme mit  
Preiselbeeren

6,90 €



### 1. GANG

## Cremesuppe

von Räucherfischen

### 2. GANG

## Rosa gebratener Lammrücken

mit „Lübecker National“  
(Kartoffel-Steckrübensgemüse)

### 3. GANG

## Rote Grütze

mit Sahne und Vanilleeis