



Quelle: Städtarchiv Ludwigsburg www.ludwigsburg.de

LAIBSPEISEN AUS DER ALTEN GARNISONSBÄCKEREI

Konfekt vom hausgebeizten Rote Bete-Lachs
mit geröstetem Graubrot
und Limetten-Crème fraîche € 12,50
*Home marinated beetroot salmon with roasted brown bread
and lime crème fraîche*

Tranche vom Bachsaiblingsfilet aus dem Schwarzwald
auf Bratbrot mit karamelierten Eiszapfen
und Roter Bete € 23,50
*Slices of Black Forest brook trout on roasted brown bread
with caramelized reddish and beetroot*

Kaninchenrücken im Tramezzinibrotmantel
an Estragon-Senfsauce
und Tomaten-Perlgräuben € 21,50
*Saddle of rabbit coated with Tramezzini bread,
with tarragon mustard sauce and tomato pearl barleys*