

Inhalt

Apfelfleisch	34
Bier-Brot-Suppe	60
Braune Kuchen	74
Buttermilch-Kaltschale	56
Dänischer Apfelkuchen „Brautmädchen mit Schleier“	66
Eingelegte Heringe	50
Eingemachte Senfgurken	44
Entenbraten, Gänsebraten	36
Finnisches Brot	76
Fischfrikadellen	46
Fleischklöße in Sellerie und Selleriebeef	14
Frikadellen	20
Gebratene Schollen	52
Gebratener Speck	34
Gepökelte Ochsenbrust mit Spitzkohl	32
Gravensteiner Apfelkuchen	88
Hähnchen im Brattpopf	38
Heringssalat	54
Honigkuchen	90
Hühnersuppe mit Klößen	58
Karamellkartoffeln	40
Klippfisch oder Dorsch mit Senfsoße	48
Königliches Dessert	66
Kringel	78
Mandelreis	64
Pfadfinderbeef	70
Pfeffernüsse	86
Pförtchen	72
Rinder-Hacksteak	22
Rote Grütze mit Sahne	68
Rotkohl	42
Schichttorte	82
Schiffer-Labskaus	28
Schleifen	80
Schweinebraten	18
Selbst gemachte gebackene Leberpastete	26
Stockbrot	70
Südjütischer bzw. Nordschleswiger Grünkohl	30
Vanillekränze	84
Weihnachts-Schweinesülze	24
Weißkohl-Topf mit Schweinefleisch	16
Zitronenspeise	62
Zusammengemengtes	12

Indhold

Andesteg, Gåsesteg	36
Asier	44
Biksemad	12
Boller i selleri og selleribøf	14
Brune kager	74
Brune kartofler	40
Brunkål med svinekød	16
Citronfromage	62
Dansk æblekage „Brudepige med slør“	66
Finsk brød	76
Fiskefrikadeller	46
Flæskesteg	18
Frikadeller	20
Grydestegt kylling	38
Gråstens æblekage	88
Hakkebøf (Dansk bøf)	22
Hjemmelavet leverpostej	26
Honningkage	90
Hønskedsuppe med boller	58
Indlagte sild	50
Julesylte	24
Klejner	80
Klipfisk eller torsk med sennepssovs	48
Kongelig dessert	66
Kringle	78
Kærnemælkskoldskål	56
Lagkage	82
Pebernødder	86
Ris à l'amande	64
Rødgrød med fløde	68
Rødkål	42
Sildesalat med rødbeder	54
Skipperlabskovs	28
Snobrød	70
Spejderbøf	70
Sprængt oksebryst med spidskål	32
Stegt flæsk	34
Stegte rødspætter	52
Sønderjysk grønlangkål	30
Vanillekranse	84
Æbleflæsk	34
Æbleskiver	72
Øllebrød	60