

Einleitung.
Wie es dazu kam
Für jedes Gericht das perfekte Programm
Die Reinigung

Gegrillter Kürbis.
Schäufele-Sandwich
Gegrillte Maultaschen

Steckerlfisch
Bayerische Leberkässemmel
Wollwürste mit bayerischem Krautsalat

Kalbsleber „Berliner Art“.
Berliner Currywurst mit selbstgemachter Currysauce.
Buletten – da kickste wa!

Marinierte Wildschweinkoteletts.
Lachsfilet mit Frankfurter „Grie Soß“

Pommersche Entenbrust, gegrillt mit Wruken.
Rostocker Bratwurst mit Buttermilchkartoffeln

Bremer Knipp mit Bratkartoffeln	42
Entenbrust mit Rotkohl und Portwein-Zwiebel-Sauce	44
Grünkohl mit gegrilltem Pinkel	46

Bauchspeck westfälisch mit Suure Kappes	48
Bergische Waffeln am Spieß mit Früchten	50
Schweinekoteletts, Schnippelbohnen und Sauce.	52

Hoorische Kartoffelspatzen	54
Grillbrot mit Spundekäs'	56

F

Saarländisches Landbrot mit Eierschmeer.	58
Schwenkbraten-Koteletts mit Kartoffelstampf.	60

Vogtländer Bambes.	62
Schweinerippchen gegrillt, mit Bautzner Senfglasur.	64

Salzwedeler Baumkuchenspieß mit Schokoladensauce	66
Tote Oma mit Zwiebel-Speck-Sauce und Salat	68

Deichlammfilet mit grünen Bohnen	70
Hamburger Pannfisch mit Bratkartoffeln	72
Gegrillte grüne Heringe	74

Thüringer Rostbratwurst mit Schmand-Sauerkraut.	76
Thüringer Rostbrätel	78