

„PEKA“

Während der „Kaminsaison“ - erfahrungsgemäß von Anfang Oktober bis Ende März - bieten wir auch „Peka“ an.

Hier eine „kurze“ ;-) Beschreibung:

Wir bereiten auf alte, traditionelle Weise Kalbsbraten im offenen Kamin zu. Das Fleisch und die Kartoffeln (nur mit Meersalz und geschrotetem Pfeffer gewürzt) werden in einem Bräter in die Glut gelegt, mit einer Eisenglocke abgedeckt und mit Glut und Asche zugeschüttet.

Das Fleisch gart langsam und trotzdem bei großer Hitze zu einem zarten, saftigen Braten mit einem unverwechselbaren leicht rauchigen Aroma.

Des Weiteren grillen wir Ihnen im Kamin in einer offenen Guss-Pfanne frisches Gemüse (Paprikaschoten, Zwiebeln, Zucchini und Steinchampignons).

Den reinen Bratensaft der sich im Bräter gesammelt hat, schöpfen wir ab und reichen ihn zum Essen.

Sie sind live dabei wenn der Deckel abgehoben wird, der Bräter aus dem Feuer geholt wird und der aromatische Duft sich im Raum ausbreitet.

Der Preis pro Person für Kalbsbraten mit Kartoffeln und Gemüse beträgt €28,50

Wir bereiten „Peka“ ab vier bis zu zwölf Personen Donnerstags, Freitags und Samstags nur auf Vorbestellung und Reservierung zu.

Bitte bringen Sie ein wenig Zeit und Geduld für „Peka“ mit – um es genießen zu können... es ist einfach etwas Besonderes!

