



rade ausgesprochener Gourmand, aber doch einer, der seinem Körper ganz gehörige Mengen vernünftiger Nahrung zuführt, die ihm gestattet, mit Phlegma bewundernswerte Muskeln spielen zu lassen. Die auf englischen Menus oft nach Kalorien eingeteilten Suppen, Gemüse und Früchte lassen auf den Charakter des Bestellers und Essers sehr beruhigende Schlüsse zu. Und von dem Deutschen, der vor seinem Seidel Bier und seinem Eisbein mit Erbsenpüree und Sauerkohl sitzt, geht etwas Biedereres, Herzliches, Gemütliches aus. Mein Gott, wenn sich die Filzuntersätze zu allzu hohen

Ka
Nuc
Bay
Baern G'selochtes m. Kraut u. Purree 2.0

Fertige Tagesgerichte

1 gefülltes Pastetchen	0,75
Ragout fin Muschel gebacken	1,25
Deutsches Beefsteak mit Setzei und Bratkartoffeln	1,50
Rinderbrust, Sahnenmeerrettich, Brülkart., rote Rüben	1,50
Fr. Pfefferlinge mit 2 Setzeiern und Bratkartoffeln	1,50
Szegediner Schweinefleisch	1,60
Hammelfleisch mit Brechbohnen bürgerlich	1,60
Pökelrippchen mit fr. Spinat und Bratkartoffeln	1,60
Gänseklein grün mit Reis	1,75
Kalbsfricassée mit Reis und Spargel	1,75
Hammelrückensteak mit Prinzeßbohnen pommes frites und Sc. Béarnaise	1,75
Schweinebraten mit Rotkohl und Purée	1,75
Kalbsrücken mit gem. Salat	2,—
Eisbein mit Erbsenpurée und Sauerkohl	2,—

Bergen türmen, steigt ihm das Münchener Hofbräu vielleicht ein bißchen zu Kopf, aber ein Schweinebraten mit Rotkohl hat die Macht, die Wogen wieder sehr schnell zu glätten, so daß mit dem gegenüber sitzenden feindlichen grünen Gänseklein mit Reis sehr bald Brüderschaft getrunken wird.

Menu und Charakter . . .

„Wer hat den weißen Gefangenen aus der Speisekammer gestohlen und gefressen?“ fragt der vor Wut schnaubende Negervater seinen kleinen Sohn Coco.

„Die M . . . M . . . Motten!“ antwortet der voll zitternder Verzweiflung. T. John