

# Doct menu

季節ごとに少しずつ材料が異なります。  
詳しい材料はスタッフにお問い合わせください。

ベーコン



・自家製ベーコン、ハム...国産の豚バラ肉とウデ肉を使い、10日間熟成させた後、じっくり時間をかけて燻製した自慢の一品です。



・クライナー...チーズが入った子供も大人も大好きなソーセージ。スモークの香りとチーズのトロツとした味が食欲をそそります。

クライナー

・ブラートヴルスト...スモークをかけずに、両面をこんがり焼いて食べる焼きソーセージです。シンプルながら肉のうま味を味わえるソーセージです。

ブラート  
ヴルスト



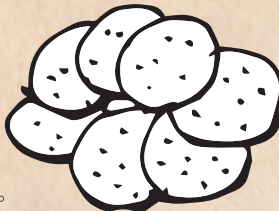
・オリーブオリオナー...ブラックオリーブとグリーンオリーブを使った太物のソーセージです。オリーブの風味はワインにピッタリ。薄くスライスして冷たいままで食べる種類の一種です。

オリーブ  
オリオナー



・パプリカリヨナー...パプリカをたっぷり加えた太物のソーセージです。パプリカの甘みがおいしい一品です。薄くスライスして冷たいままで食べる種類の一種です。

パプリカ  
リヨナー



・コーンドビーフ...牛肉を10時間以上コトコト煮込み、ホロホロになった牛肉をゼラチンで固めました。そのままおつまみとしてもおいしいですが、お料理に混ぜて食べてもおいしい一品です。

コーン  
ビーフ



粗挽きウインナー



・粗挽きウインナー...ドイツソーセージと日本文化が融合した日本で最もポピュラーなソーセージです。

ビアヴルスト



・ビアヴルスト...牛肉をたっぷり使ったコクのある少しサラミに似た食感のソーセージです。フワッと香るガーリックの香りはビールのおともにピッタリなソーセージです。

ピアシンケン



・ピアシンケン...ゴロゴロした肉の塊とピスタチオの色がきれいな太物のソーセージです。薄くスライスして冷たいままで食べる種類の一種です。

・コッホサラミ...サラミのような風味を楽しむアウフシュニットです。マスタードシードがアクセントとなっている一品です。



コッホ  
サラミ

・パテ...季節に合わせて様々なお肉やナッツ類を使い、牛乳と卵を使ったパテを作っています。お酒のおつまみの一品に是非加えてください。

パテ



## 太物ソーセージ(アウフシュニット)とは?

ヨーロッパにはウインナーなどの腸詰にしたソーセージ以外に、大きなケーシングに詰めて食べるソーセージがあります。ドイツ語でこれらを『アウフシュニット』と呼びます。このアウフシュニットは薄くスライスしてサラダと混ぜたり、サンドイッチの具にして食べるほか、厚めに切って両面をさっと焼いて食べるなど、まるで日本のハムと同じように食べられています。

## ソーセージの美味しい食べ方

ポイルして  
食べる

お湯を沸騰させます。火を止めてからお湯の中に袋から取り出したソーセージを入れ、2~3分待ちます。温まったらお湯から取り出しお召し上がりください。

焼いて  
食べる

フライパンを弱火で熱します。油はひかずに、袋から取り出したソーセージをフライパンにのせ、弱火~中火でじっくり両面焼きましょう。こんがり焼き色がついてきたら食べごろです。