

Königsberger Klopse

Zarte Fleischklopse, cremige Sauce. Bereits der Duft der Königsberger Klopse erinnert an Omas Hausmannskost. Das Traditionsgericht mit Kapern, Sardellen und Béchamelsauce zergeht einem förmlich auf der Zunge. Das Raffinierte: Die Fleischklöße werden in einer leicht sauren Gewürzbrühe gegart, was sie besonders zart und geschmackvoll macht.