

Wild- und Gänsezeit

*Knusprige Gänsekeule(500g) auf Preiselbeersöße
mit Rotkohl und Kartoffelklößen*

27,50 €

B, C, F, K, M

*Gebratene Gänsebrust(600g) auf Rahmwirsing
mit Preiselbeersöße und Schupfnudeln*

25,50 €

F, G, H, J

*Hirschgulasch in Rotweinsöße
mit Preiselbeerbirne, Rahmwirsing und Schupfnudeln*

23,50 €

A, B, D, F, K

*Sauerbraten von der Wildschweinkeule in eigener Soße
mit Preiselbeerbirne, Rotkohl und Kartoffelklößen*

22,50 €

A, B, C, D, F, K

Unsere Empfehlungen aus der Küche

*Feldsalat mit gebackenen Knuspergarnelen
und Cocktail-Dip*

12,50 €

A, B, C, F, J

*Rindfleischsuppe
mit hausgemachten Markklößchen und Eierstich*

7,50 €

A, C

*„Surf and Turf“
Gebratene Wildschweinbratwurst und Nordseekrabben
auf Kartoffelstampf an Rotweinsauce und Feldsalat*

24,50 €

A, C, D, F, K

vegetarisch

*Hausgemachte Brotnudeln mit gebratenem Herbstgemüse
an Weißweinsauce und gebackenen Tofu-Würfeln*

20,50 €

A, B, C, F, K, J, N

*Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffelstampf
an fruchtig-würziger Rote Bete Sauce mit Feldsalat*

25,50 €

A, B, C, F, G, K

*Hausgemachte Nougat-Quark-Knödel
auf Vanillesauce mit cremigem Haselnusseis*

9,50 €

A, B, C, K, M