

## Frühjahr im Kartoffelhaus

<b>Currycremesuppe</b> ( 1, 17, 18, 6, a, f, g, i, j, k, l ) mit Zwiebeln, Früchten, Ingwer und Sahne	<b>4,90 €</b>
<b>herzhafter Rosenkohlauf</b> ( 18, 3, 6, g ) mit sautierten Kasselerstreifen, Kartoffeln und Zwiebeln in leichter Kräuterrahmsauce, überbacken mit Käse	<b>9,90 €</b>
<b>hausgemachter Oldenburger Grünkohl</b> ( 18, 3, 5, 6, 7, a, g, i, j ) mit gebackenen Kassellerscheiben oder Bregenwurst und Bratkartoffeln	<b>10,90 €</b>
<b>zartes Wildragout</b> ( 10, 18, 6, a, c, g, h, i, l ) in Backobst-Rotweinsauce mit Schmand, dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Serviettenknödel	<b>12,90 €</b>
<b>Entenbrust, rosa gebraten</b> ( 18, g, h, i, l ) auf einer Rotwein-Pflaumensauce, dazu Broccoliröschen mit Mandelblättern, Kirschtomate und Kartoffelgratin	<b>16,50 €</b>
<b>geschmorte Hirschkalbskeule</b> ( 18, 6, a, g, h, i, l ) an Buttermilch-Rotweinsauce, dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelklöße mit Semmelbutter	<b>15,90 €</b>
<b>Schweineleber „Berliner Art“</b> ( 18, a, g ) mit gebratenen Zwiebeln, Apfelscheiben und Kartoffelpüree	<b>12,90 €</b>
<b>Sauerbraten „ Rheinische Art“</b> ( 10, 18, 6, a, g, i, l ) an eigener Buttermilch - Rosinenjus, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße mit Semmelbutter	<b>13,50 €</b>

## Dessert

<b>hausgemachte Baumkuchencreme</b> ( 10, 15, 17, 18, 3, a, c, f, g, h ) an Vanilleschaum, Schokoladensauce mit Mandelsplittern und Sahne	<b>5,30 €</b>
<b>Weißes Nougateis</b> ( 1, 10, 18, g, h, l ) an Frucht- und Schokoladensauce, mit Walnüssen, frischen Früchten und Sahne	<b>5,30 €</b>