

Herbst- und Winterzeit

HW01.	Steckrüben-Creme-Suppe (18, a, d, g, l) mit Räucherlachsstreifen und Croutons	4,90 €
HW02.	herzhafter Rosenkohlauf (18, 3, 6, g) mit sautierten Kasselerstreifen, Kartoffeln und Zwiebeln in leichter Kräuterrahmsauce, überbacken mit Käse	11,50 €
HW03.	hausgemachter Oldenburger Grünkohl (18, 3, 5, 6, 7, a, g, i, j) mit gebackenen Kasseler Scheiben oder Bregenwurst und Bratkartoffeln	11,90 €
HW04.	zartes Wildragout (10, 18, 6, a, c, g, h, i, l) in Backobst-Rotweinsauce mit Schmand, dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Serviettenknödel	13,90 €
HW06.	geschmorte Hirschkalbskeule (18, 6, a, g, h, i, l) an Buttermilch-Rotweinsauce, dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelklöße mit Semmelbutter	16,90 €
HW08.	knusprige, halbe Gans (10, 18, 6, g, l) an eigener Jus mit Preiselbeerapfel, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	34,90 €
HW11.	knusprige, ganze Gans (10, 18, 6, g, l) an eigener Jus mit Preiselbeerapfel, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	65,00 €

Dessert

HW09.	hausgemachte Baumkuchencreme (10, 15, 17, 18, 3, a, c, f, g, h) an Vanilleschaum, Schokoladensauce mit Mandelsplittern und Sahne	5,30 €
HW10.	hausgemachter Bratapfel mit weißem Nougateis (1, 18, 3, g, h, l) gefüllt mit Rosinen, Mandeln, Haselnüssen auf Vanillesauce und Sahne	6,40 €