

Herbst- und Winterzeit

HW 01	Steckrüben-Creme-Suppe (18, a, d, g, l) mit Räucherlachsstreifen und Croutons	6,90 €
HW 02	herzhafter Rosenkohlaufauf (18, 3, 6, g) mit sautierten Kasselerstreifen, Kartoffeln und Zwiebeln in leichter Kräuterrahmsauce, überbacken mit Käse	15,90 €
HW 03	hausgemachter Oldenburger Grünkohl (18, 3, 5, 6, 7, a, g, i, j) mit gebackenen Kassellerscheiben oder Bregenwurst und Bratkartoffeln	17,90 €
HW 04	zartes Wildragout (10, 18, 6, a, c, g, h, i, l) in Backobst-Rotweinsauce mit Schmand, dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Serviettenknödel	20,90 €
HW 05	weibliche Entenbrust, rosa gebraten (besonders zart) (18, g, h, i, l) auf einer Rotwein-Pflaumensauce, dazu Broccoliröschen mit Mandelblättern, Kirschtomate und Kartoffelgratin	23,90 €
HW 06	geschmorte Hirschkalbskeule (18, 6, a, g, h, i, l) an Buttermilch-Rotweinsauce, dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelklöße mit Semmelbutter	24,90 €
HW 08	Gänsebrust (10, 18, 6, g, l) an eigener Jus mit Preiselbeerapfel, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	35,50 €
HW 09	Gänsebraten für 4 Personen (10, 18, 6, g, l)nur auf Vorbestellung knusprige, ganze Gans an eigener Jus mit Preiselbeerapfel, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	169,00 €

Dessert

HW 10	hausgemachte Baumkuchencreme (10, 15, 17, 18, 3, a, c, f, g, h) an Vanilleschaum, Schokoladensauce mit Mandelsplittern und Sahne	7,90 €
HW 11	hausgemachter Bratapfel mit weißem Nougateis (1, 18, 3, g, h, l) gefüllt mit Rosinen, Mandeln, Haselnüssen auf Vanillesauce und Sahne	9,80 €