

Saisonkarte

Kürbiszeit & Wintergenuss

Kürbiscremesuppe 7.50
mit gerösteten Kernen & Kernöl

Hannöverscher Grünkohl
...mit Salzkartoffeln 13.50
...mit Bregenwurst & Salzkartoffeln 16.50
...mit Kassler & Salzkartoffeln 16.50
...mit Zweierlei & Salzkartoffeln 19.50

Knusprige Bauernente 26.90
mit Majoranjas, hausgemachtem Apfelrotkohl
& handgemachten geschmelzten Klößen

Sauerbraten vom Wildschwein 27.90
mit Preiselbeeren, Rotkohl & Butterknöpfle

Handgemachte Kürbismaultaschen (vegan) 19.50
mit Kürbissauce, gebratenen Champignons
& Rosenkohl

Gebratenes Forellenfilet 23.50
mit Mandelbutter, Speckrosenkohl & Kürbispüree

Ab dem 11. November

Knusprig gebratene Gans 35.90
mit Majoranjas, hausgemachtem Apfelrotkohl
& handgemachten geschmelzten Klößen

Dessert

Hausgemachter Zwetschgencrumble 8.90
mit Walnuss-Karamelleis von Birne & Beere (vegan möglich)

Unsere Weinempfehlung

Cuvée Incognito - Phillip Kuhn

0,2l Glas 8.50

0,75l Flasche 33.00



Alle Infos zu Allergenen & Zusatzstoffen per QR-Code abrufen.