



Saisonkarte

Kürbiszeit & Wintergenuss

| | |
|--|-------|
| Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen & Kernöl | 6.90 |
| Hannöverscher Grünkohl ...mit Salzkartoffeln | 12.00 |
| ...mit Bregenwurst & Salzkartoffeln | 14.90 |
| ...mit Kassler & Salzkartoffeln | 14.90 |
| ...mit Zweierlei & Salzkartoffeln | 17.50 |
| Knusprige Bauernente mit Majoranjas, hausgemachtem Apfelrotkohl & handgemachten geschmelzten Klößen | 24.00 |
| Sauerbraten vom Wildschwein mit Preiselbeeren, Rotkohl & Butterknöpfle | 25.00 |
| Handgemachte Kürbismaultaschen (vegan) mit Kürbissauce, gebratenen Champignons & Rosenkohl | 17.50 |

Ab dem 11. November

| | |
|---|-------|
| Knusprig gebratene Gans mit Majoranjas, hausgemachtem Apfelrotkohl & handgemachten geschmelzten Klößen | 32.50 |
|---|-------|

Dessert

| | |
|---|------|
| Hausgemachter Zwetschgencrumble mit Walnuss-Karamelleis von Birne & Beere (vegan möglich) | 7.90 |
|---|------|

Unsere Weinempfehlung

Cuvée Incognito - Phillip Kuhn

| | |
|---------------|-------|
| 0,2l Glas | 9.00 |
| 0,75l Flasche | 33.00 |



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