

# Saisonkarte

## Kürbiszeit & Wintergenuss

<b>Kürbiscremesuppe</b> mit gerösteten Kernen & Kernöl	6.90
<b>Hannöverscher Grünkohl</b>	
...mit Salzkartoffeln	12.00
...mit Bregenwurst & Salzkartoffeln	14.90
...mit Kassler & Salzkartoffeln	14.90
...mit Zweierlei & Salzkartoffeln	17.50
<b>Knusprige Bauernente</b> mit Majoranjus, hausgemachtem Apfelrotkohl & handgemachten geschmelzten Klößen	24.00
<b>Sauerbraten vom Wildschwein</b> mit Preiselbeeren, Rotkohl & Butterknöpfle	25.00
<b>Handgemachte Kürbismaulataschen (vegan)</b> mit Kürbissause, gebratenen Champignons & Rosenkohl	17.50

### Ab dem 11. November

<b>Knusprig gebratene Gans</b> mit Majoranjus, hausgemachtem Apfelrotkohl & handgemachten geschmelzten Klößen	32.50
---	-------

### Dessert

<b>Hausgemachter Zwetschgencrumble</b> 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.