

Herbst- und Winterzeit

Steckrüben-Creme-Suppe mit Räucherlachsstreifen und Croutons	2, 8, a, c, g, i, j, k, l	4,50 €
herzhafter Rosenkohlauf mit sautierten Kasselerstreifen, Kartoffeln und Zwiebeln in leichter Kräuterrahmsauce, überbacken mit Käse	1, 2, 3, 8, a, c, g, i, j, l	9,60 €
hausgemachter Oldenburger Grünkohl mit gebackenen Kassellerscheiben oder Bregenwurst und Bratkartoffeln	2, 3, 8, a, c, g, i, j, k, l	9,90 €
zartes Wildragout in Backobst-Rotweinsauce mit Schmand, dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Serviettenknödel	8, a, c, g, i, j, l	12,90 €
Entenbrust, rosa gebraten auf einer Rotwein-Pflaumensauce, dazu Broccoliröschen mit Mandelblättern, Kirschtomate und Kartoffelgratin	1, 8, a, c, g, h, i, j, l	15,20 €
geschmorte Hirschkalbskeule an Buttermilch-Rotweinsauce, dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelklöße mit Semmelbutter	3, 8, a, c, g, i, j, l	15,20 €
Hirschmedaillons mit Haselnusskruste an Thymian-Honigsauce mit Preiselbeerbirne, dazu Speckrosenkohl und Spätzle	2, 8, a, c, g, h, i, j, k, l	17,60 €
knusprige halbe Gans an eigener Jus mit Preiselbeerapfel, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	3, 13, a, c, i, j, l	24,90 €

Dessert

hausgemachte Baumkuchencreme an Vanilleschaum, Schokoladensauce mit Mandelsplittern und Sahne	1, 8, a, c, e, f, g, h	4,90 €
hausgemachter Bratapfel mit weißem Nougateis gefüllt mit Rosinen, Mandeln, Haselnüssen auf Vanillesauce und Sahne	1, 8, a, c, e, f, g, h	5,90 €