

Nach den ersten Frösten schmeckt er uns am besten!

Grünkohl - Cremesuppe

Rauchendenscheiben,
Sahnehaube ^{1, 2, 5, 6}
8,90

Oldenburger Grünkohl

mit Kochwurst, Pinkel,
Kassler und Speck,
dazu Bratkartoffeln
und Grieben ^{2, 5, 6}
21,90



Saisonales Festtagsgericht



Gänsebrust

auf Orangensauce mit
Apfelrotkohl
heimischen Kleikartoffeln oder
Kartoffelklöße ^{2, 5}
35,90

Unsere Wildgerichte

Steinpilzcremesuppe

mit Wildeinlage und Croutons ^{1, 2, 5}
9,50

Geschmorte Wildschweinkeule

in eigener Sauce, Preiselbeerbirne,
Apfelrotkohl mit heimischen
Kleikartoffeln oder Kartoffelklößen ^{2, 5}
28,90

Zart geschmorter Hirschgulasch

mit Apfelrotkohl und heimischen
Kleikartoffeln oder Kartoffelklößen ^{2, 5}
27,90

Hirschrückensteak

mit Pfefferrahmsauce,
grüne Bohnen im Schinkenmantel und
Kartoffelkroketten ^{1, 2, 5}
38,90

Als Wein empfehlen wir:

Ursprung Cuvée

Weingut Markus Schneider
Pfalz

Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser
und Cabernet Mitis

Sehr dicht und dunkelviolet
Tolle Aromen nach reifen, dunklen Beeren,
kräftig aber harmonisch

Flasche 0,75l 33,90