

**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
20,90



**Saisonales
Festtagsgericht**



Gänsekeule

auf Orangensauce mit Apfelrotkohl
und Kartoffelklöße 2, 5
33,90

Unsere Wildgerichte

Wildkraftbrühe

mit reichlich Einlage und Eierstich 1, 2, 5
8,90

Geschmorte

Wildschweinkeule

in eigener Sauce, mit Preiselbeerbirne,
Apfelrotkohl und heimischen
Kleikartoffeln
28,90

Zart geschmorter

Hirschgulasch

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 2, 5
27,90

Hirschrückensteak

mit Pfefferrahmsauce,
grüne Bohnen im Schinkenmantel und
Herzoginkartoffeln 1, 2, 5
38,90

Als Wein empfehlen wir:

Llama

Malbec (Argentinien)
Kräftige, purpurrote Farbe, Aromen von
Brombeere, Cassis, Reife Pflaume und
Gewürzen

Flasche 0,75l 29,90