

VORWEG

KRÄFTIGE RINDERBRÜHE

Pfannkuchenstreifen & Petersilie

9 €

CREMESUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS

gebackene Blutwurst & Röstbrotwürfel

ohne Blutwurst

8,5 €

8 €

BROT ZUM TEILEN

Sauerrahm & Schnittlauchöl

6 €

VEGETARISCH

2 KÜRBISKNÖDEL

Kürbisrahmsauce, gebrannte Kürbiskerne & marinierter Baby Mangold

18,5 €

GEBRATENE KARTOFFELNOCKEN

Steinchampignons, Grüne-Sauce Pesto, Kirschtomaten & Kartoffelespuma

18 €

FRISCHER SALAT VOM FELD

Kartoffel-Senf-Dressing, verschiedener Schnick Schnack & frisches Brot

14,8 €

+ geblähter Honig-Ziegenkäse

6,2 €

+ Schnitzel vom Landschwein

6,5 €

+ gebratenes Zanderfilet

9,5 €

*alle Eissorten kommen aus eigener Produktion
Bei Änderungen der Beilagen erheben wir eine Gebühr von 1,5 € pro Gericht

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE GESETZLICHER MWST.
BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.

FLEISCH & FISCH

GESCHMORTE OCHSENBACKE

27,5 €

kräftige Schmorjus, gerösteter Blumenkohl & Kartoffelstampf mit brauner Butter

ZANDERFILET & GARNELE

26,5 €

süß-saure Linsen in Rahm, gebratene Kartoffelnocken & Kartoffelschaum

BRATLEBERWURST von Schmalhorst-Westhoff

23,5 €

Jus, Birne-Bohne-Speck, Röstzwiebeln & Quetschkartoffeln

SAFTIGES BACKHENDL vom Kikok-Hähnchen

22 €

lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat, gegrillte Zitrone & kalt gerührte Preiselbeeren

2 SCHNITZEL FÖRSTERINNEN vom Landschwein

19,5 €

frische Champignons in Rahm & Bratkartoffeln mit Speck

SÜSSER KRAM

CREME BRULEÈ-TÖRTCHEN mit Vanille

8,9 €

Karamellknusper, marinierte Zwetschgen & Zwetschgensorbet*

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE

7,9 €

Schokoladengranola & Himbeersorbet*

*alle Eissorten kommen aus eigener Produktion
Bei Änderungen der Beilagen erheben wir eine Gebühr von 1,5 € pro Gericht

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE GESETZLICHER MWST.
BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.