

Vorfreude, schönste Freude, leckere Gerichte in der Voradventszeit

Gänseließchens feine Suppe

kräftige klare Gänsebrühe mit feinen Nudeln, frischer Petersilie und
Schwarzbrotstangen

6,50 €

Knusprig gebratene Keule von der Gans

hausgemachter Rotkohl und Seidenklöße

32,60 €

Geschmorte Entenbrust in eigener Soße

glasierter Rosenkohl und Salzkartoffeln

24,20 €

Braten von der Hirschkeule in Wacholderrahmsoße

angerichtet mit gerahmten Waldpilzen, Salzkartoffeln und Klob

23,60 €

Unser kleines Adventsdessert

Leckerer Zimteisstern

an Eierlikörspiegel und etwas Schlagsahne

6,00 €

**Warme Küche von 11:00 Uhr bis 16:00 Uhr
Samstags bis 19:00 Uhr**

Herzhaftes aus dem Suppentopf

Vegetarische Tomatensuppe mit Kräutern fein abgeschmeckt
dazu geröstetes Weißbrot
6,00 €

Hausgemachte Holunderbeersuppe mit Weißbrotkrusteln
6,00 €

Pikanter Linseneintopf mit Rauchwurst, dazu Landbrot
kleine Portion **6,90 €** große Portion **9,40 €**

Unsere kleinen Salate

Vielfalt von frischen bunten Salaten
abgerundet mit hausgemachtem fruchtigem Dressing
6,80 €

Frischer Gurkensalat
mit Dill verfeinert im Salatbett angerichtet
6,50 €

Kleine Schlemmereien

Gebackene Champignonköpfe
auf Salatbett mit herzhaftem Dip und geröstetes Weißbrot
7,90 €

Omelette
gefüllt mit gerahmten Waldpilzen oder feinem Buttergemüse
und geröstetes Weißbrot
8,80 €

Kleines buntes Bandnudelnest
mit gerahmten Waldpilzen und geriebenem Käse
8,80 €

Norwegischer Räucherlachs
angerichtet mit frischem Salat, Kartoffelrösti und Honigsenfdressing
9,20 €

»Erläuterung über enthaltene Zusatzstoffe und allergene Lebensmittel können Sie in einer gesonderten Speisekarte einsehen. Auch durch sachgemäße Verarbeitungs- und Kochprozesse können wir Fremdspuren nicht ausschließen.

Gaumenfreuden aus Topf und Pfanne

Gebratenes Hähnchenbrustfilet

an gerahmten Waldpilzen, Herzoginkartoffeln und etwas Salat

20,50 €

Lammhaxe im Ofen geschmort an Sauerrahmsoße

angerichtet mit Bauchspeck-Prinzessbohnen und Klößen

23,40 €

Karpfen „blau“

Karpfen im Wurzelsud pochiert, mit zerlassener Butter,
hausgemachtem Rotkohl, Meerrettich und Petersilienkartoffeln

23,30 €

Regenbogenforelle nach Müllerin Art (mittelgrätenfrei)
mit hausgemachtem Rotkohl und Petersilienkartoffeln

21,50 €

oder Petersilienkartoffeln und frischem Salat

22,40 €

Seelachsfilet im Knuspermantel gebacken

mit Kräuterbutter, ausgemachtem Rotkohl und Salzkartoffeln

17,90 €

Gulasch vom einheimischen Hirsch

hausgemachter Rotkohl, Kartoffelklöße und Preiselbeeraprikose

19,90 €

Gepökelte Rinderzunge mit zerlassener Butter

feines Buttergemüse und Salzkartoffeln

19,80 €

Rindersauerbraten mit Soßenkuchen verfeinert

hausgemachter Rotkohl und Kartoffelklöße

21,20 €

Schweineschnitzel in Knusperpanade

an gerahmten Waldpilzen und gebackenen Kartoffelstäbchen

19,50 €

oder mit feinem Buttergemüse und Petersilienkartoffeln

19,00 €

Pökeleisbein (ausgelöst) in Majoransoße

mit Senf, Meerrettich Speksauerkraut und Kartoffelklöße

18,00 €

Sahniger Kräuterquark

mit Leinöl, Salzkartoffeln und frischem Gurkensalat

14,60 €

Pikante Bauernsülze

mit hausgemachter Remouladensoße, gebackenen Kartoffelspalten
und etwas Salat

15,80 €

Salate, Vegetarisches und Veganes

Großer Salatteller der Saison

angerichtet mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,
dazu Hausdressing und geröstete Weißbrotecken

17,90 €

oder mit gebackenen Käsespezialitäten
(Briecken, Mozzarellasticks und Chili-Red-Peppers)
dazu geröstete Weißbrotecken und pikanter Dip

17,90 €

Knusprig gebackene Kartoffelspalten

an frischen Salaten, mit Norwegischem Räucherlachs und Kräuterquarkdip
angerichtet

18,90 €

Zwei gebackene vegane Gemüsetaler

(Rote Beete Puffer und Spinat-Dinkelplätzchen) an Blattsalaten, gereicht
mit veganem Dip

14,00 €

Für unsere kleinen Gäste

„Micky Maus“

Portion knusprig gebackener Kartoffelstäbchen
mit Tomatenketchup oder Mayonaise

4,80 €

„Donald Duck“

kleine knusprige Hähnchenschnitzelchen,
buntes Buttergemüse und Herzoginkartoffeln

8,40 €

„Pumuckel“

bunte Bandnudeln mit Tomatensoße und geriebenem Käse

5,90 €

„Biene Maja“

zwei Quarkbärchen mit Apfelmus

5,40 €

Erläuterung über enthaltene Zusatzstoffe und allergene Lebensmittel können Sie in einer gesonderten Speisekarte einsehen. Auch durch sachgemäße Verarbeitungs- und Kochprozesse können wir Fremdspuren nicht ausschließen.