

Unsere Herbstkarte für Sie



Kürbis-Cremesuppe

Mit Karotten, Kokosmilch und einem Hauch von Ingwer und Chili.

6,90

Saftiges Hirschragout mit Waldpilzen

Mit Kartoffelknödeln und hausgemachtem Rotkohl.

23,90

Waldpilzragout auf Kartoffelrösti ^{f)} (Vegetarisch)

Mit Bergkäse überbacken.

13,80

Wirsingroulade ^(h,2)

hausgemachte Wirsingroulade gefüllt mit Hackfleisch (halb und halb) in pikanter Speck-Zwiebelsauce. Dazu servieren wir Salzkartoffeln.

14,20

Lieschens Geheimnis ^{e,f)}

Putenstreifen werden scharf angebraten, mit Sahne abgelöscht und mit frischen Champignonscheiben verfeinert. Dazu servieren wir Kroketten und einen Salat.

19,20

Schweinefilet Medaillons „Altes Standesamt“ ^{f)}

Saftig gegrillte Schweinemedallions auf einer Sauce mit karamellisierten Apfelspalten. Dazu servieren wir Kartoffelkroketten und einen Salat.

20,80

Himmel un Ääd ^{f,2,3,4)}

Kartoffelpüree vermengt mit Apfelkompott. Obenauf gebratene Blutwurst und Zwiebeln.

15,20

Saftige Grillhaxe ²⁾

Gepökelt, auf einer schmackhaften Bratensauce mit Kartoffelknödeln. Angebräuntes Sauerkraut mit Speck und Zwiebeln rundet das Gericht ab.

18,80

Knusprige gebratene Gänsekeule

mit Kartoffelknödeln und hausgemachtem Rotkohl

26,90



Alle Preise in Euro

1) mit Farbstoff, 2) mit Nitrit Pökelsalz, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Süßungsmittel, 6) mit Phosphat, 7) Chininhaltig, 8) Koffeinhaltig, 9) mit Konservierungsstoff
Allergene: a) Ei, b) Erdnüssen, c) Fisch, e) Gluten, f) Milch, g) Senf h) Schwefeldioxid behandelt, i) Sellerie, j) Weichtiere