

*Niedersächsischer Braunkohlteller mit frischer
oder geräucherter Bregenwurst*



15,50 €

*Niedersächsische Braunkohlplatte mit frischer
oder geräucherter Bregenwurst,
Kasseler und Bauchfleisch*

18,90 €

*Knusprige Gänsekeule an Natursauce
auf Braunkohl*

26,50 €



*Zu diesen Gerichten servieren wir
Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln*

*Knusprige Gänsekeule an Natursauce mit
Backpfel , Rosenkohl , und Kartoffelknödel*



26,50 €

*Eine halbe knusprige Ente an Calvadosrahm-
sauce mit glasierten Apfelspalten dazu
Mandelbroccoli und Röstitaler*

29,50 €



*Eine halbe knusprige Ente an Orangen -
Honigsauce mit Rosenkohl , Apfelrotkohl und
gefülltem Backpfel dazu Kartoffelknödel*

29,50 €



Wildspezialitäten

*Geschmortes Hirschkalbsgulasch mit
Waldpilzen in Rahmsauce dazu Butterspätzle
und warmes Backobstkompott*

27,50 €



*Marinierter Hirschkalbsbraten an Rotwein-
Preisselbeersauce dazu gebratene Waldpilze,
Speckrosenkohl und Kartoffelknödel*

28,50 €



Der Küchenchef empfiehlt

*Gegrilltes Lammrückenfilet
Gorgonzolasauce
mit Zucchini Gemüse und
gebratenen Kartoffelspalten*

29,80 €

