

*Zur kalten Jahreszeit  
empfiehlt unsere Küche:*

*Bitte beachten Sie, dass Sie aus dieser Sonderkarte  
nicht in Verbindung mit dem Gutscheinebuch bestellen können.*

*Suppen*

*Kürbiscremesuppe mit Zucchiniastreifen  
und Kräutercroutons*

*5,80 €*

*Hauptgerichte*

*Halbe Ente (kross gebraten) an Orangensauce,  
mit Apfelrotkohl, Rosenkohl und  
Petersilienkartoffeln*

*21,00 €*

*Zartes Hirschrahmgulasch mit Pilzen,  
Rot- und Rosenkohl,  
gefüllte Birne, Spätzle*

*20,00 €*

*Hirschrückensteak, Pfifferlinge in Rahmsauce,  
Rosenkohl, mit Preiselbeere gefüllter Apfel und  
Kartoffelkroketten oder Salzkartoffeln*

*28,50 €*

*Dessert*

*Karamelleis mit heißen Zimtpflaumen*

*6,80 €*

Grünkohl

*Grünkohlteller mit Kasselerrücken,  
Schweinebacke und Kochwurst,  
Röstkartoffeln oder Bratkartoffeln  
inkl. einem Verteiler (Korn)*

*15,00 €*

*Grünkohl „satt“ (wie oben)*

*18,00 €*

*Ab vier Personen auf Vorbestellung:*

*Gänsebraten mit Füllung,  
Apfelrotkohl, Rosenkohl,  
Kartoffelklöße und Salzkartoffeln  
inkl. 0,2 l Rotwein (28,00 € p.P.)*

*Karpfen Blau, frischer Sahnemeerrettich,  
zerlassene Butter und Kräuterkartoffeln  
(mit Nachservice) (28,00 € p.P.)*

2018/2019