



Aus der Suppenküche & oder Vorweg

Wildsuppe

Rotwein | Waldpilze | Gartenkräuter | Sahne

7,90 €

Steinpilzrahmsuppe

Steinpilze | Gemüsebrühe | Kräuter | Sahne

7,90 €

Stulle Deluxe

Hausgebackenes Malzbrot | Nordseekrabben | Königsmatjes |
Kleine Salatbeilage Hausfrauensau

15,90 €

2 Ostfriesenhappen

Nordseekrabben | Emdener Sherrymatjes,
hausgebackenes Baguette | Tomatenstücke

12,80 €

Feines aus Topf und Pfanne

Barbarie Entenbrust „a l'orange“

Orangenfilets | Preiselbeer-Pfeffersauce | Mandelbroccoli |
Röstlinchen

28,50 €

Gänsekeule

Grünkohl | Kartoffelklößen | Jus

28,90 €

Hirschbraten „Schinderhannes“

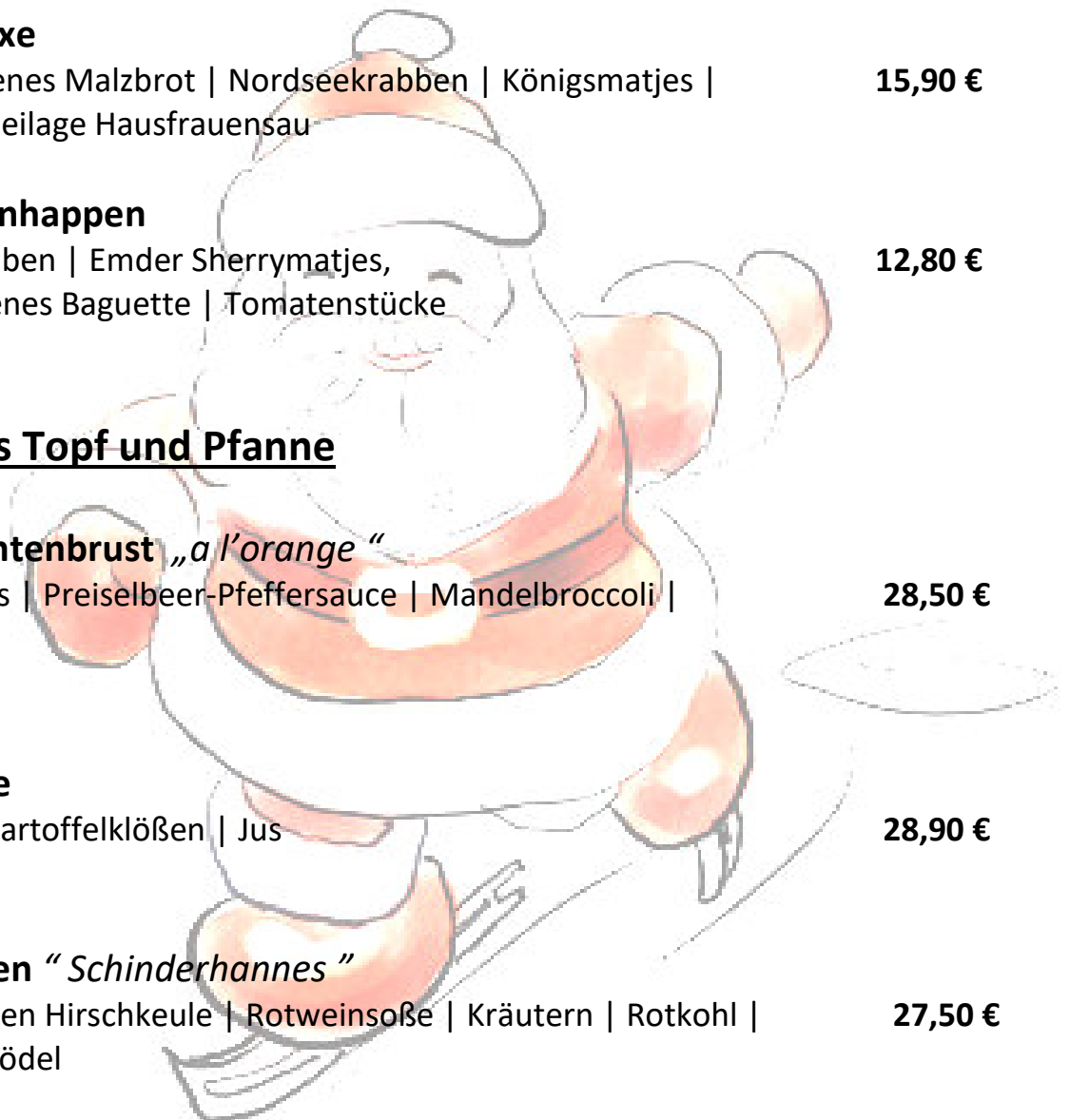
Saftige Stücken Hirschkeule | Rotweinsöße | Kräutern | Rotkohl |
Serviettenknödel

27,50 €

Lendchen „a la Chef“

drei Schweinefilets | gebratenen Eierspätzle |
Zuckererbsenschoten | Waldpilzsauce | Käseraspeln |
Gartenkräutern

27,80 €



Unser Menü zur Weihnachtszeit:

Amuse-Gueule

französische Rollenbutter, Baguette
(Gesalzen und ungesalzen)

Steinpilzrahmsuppe

aus Steinpilzen, in einer Gemüsebrühe unter Beigabe
von Kräutern gezogen, schonend gegart und mit Sahne verfeinert, serviert

Verklicker „Weihnachtsteller“

eine Komposition aus Gänsekeule, Entenbrust und Hirschbraten in
Wacholderbeersauce, dazu Preiselbeerschaum, hausgemachtes Rotkraut, Grünkohl
„wie zu Großmutter's Zeiten“ und verschiedenes Gemüse der Saison als Beilagen
servieren wir Kartoffelklöße, Serviettenknödel und Krokette

Soloeiskugel

Vanilleeiskugel an einem Dessertspiegel aus verschiedenen Fruchtsoßen,
frischen Früchten und Sahne

Preis p.P 89,00 € p.P. (Zubereitungszeit für den Hauptgang 45 min)

