

Tageskarte

Daily Menü

Bei uns gibt es jetzt
auch
Roten Glühwein
4,90 €

Ingwer- Orangen- Karottensuppe

mit Sahne und Croûtons

ginger- orange- carrot soup with whipped cream and croutons

7,90€

Rinderroulade nach Art des Hauses

gefüllt mit Speck^{2,3}, Zwiebeln dazu gezogene Rahmsauce,
Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

Beef roulade in the house style filled with bacon, onions
served with cream sauce, apple red cabbage and boiled potatoes

16,90€

Hausgemachter Grünkohl

mit Senf und Salzkartoffeln

dazu wahlweise:

- je eine Frische und geräucherte Bregenwurst
- eine Frische oder geräucherte Bregenwurst und Kasseler

Homemade kale with mustard and boiled potatoes with a choice of:

- One fresh and smoked Bregenwurst
- One fresh or smoked Bregenwurst and Kasseler

18,90€

19,90€

Gänseleber nach Art des Hauses (nach Verfügbarkeit)

mit Apfel-, Rosinen-, Zwiebelfüllung dazu gezogene Rahmsauce,
gemischtem Salat und Kartoffelstampf

Goose liver with apple, raisin, onion filling served with cream sauce,
mixed salads and mashed potatoes

19,50€

Portion hausgemachter Gänsebraten

mit Apfel-, Rosinen- Zwiebelfüllung dazu Orangensauce,
hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Sparerib portion of homemade roast goose with apple, raisin and onion
filling with orange sauce, homemade apple red cabbage and potatoes
dumplings

28,90€

Marzipanparfait

auf Spekulatius Crumble dazu eine Früchtegarnitur, Schlagsahne,
Haselnusskrokant und Gebäck

Marzipan parfait on speculoos crumble with a fruit
garnish, whipped cream, Hazelnut brittle and pastries

9,90€