



Vorspeisen & Suppen

- 339 Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube, dazu Baguette *(ohne Sahnehaube = vegan)* 6,50€

Regionales

- 850 „Vennermoorer Kastenpickert“ (zum satt essen) dazu Apfelmus, Preiselbeeren, Butter und Rübensirup 14,80€
- 448 Terrine Steckrübeneintopf mit Fleischeinlage, dazu Baguette 13,50€

Grünkohl & Wild

- 464 Grünkohlplatte mit Kasselerbraten, frischer- und geräucherter Mettwurst und Salzkartoffeln 18,50€
- 463 Grünkohlteller mit Kasselerbraten, Mettwurst und Salzkartoffeln 16,50€
- 472 Hausgemachtes Wildgulasch „Jäger Art“, dazu Butterspätzle und Apfelrotkohl 22,00€
- 661 Geschmorte Gänsekeule auf Orangensauce mit Bratapfel, hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln 26,00€

Zur Karnevalszeit

- 546 „Himmel und Ääd“ Gebratene Blutwurst mit Apfel- Zwiebelgemüse, dazu Kartoffelpüree und Apfelmus 17,00€
- 426 Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl 24,00€
- 581 „Rippchen-Burger“ (ohne Knochen) Burger Brötchen mit frischem Salat, zarten Schmorrippchen, Krautsalat und Aioli-Dip 14,80€
- 589 „Grüner Strindberg“ Rumpsteak mit einer Zwiebel-Senfkruste überbacken, dazu Grünkohl und Bratkartoffeln 28,00€
- 455 Gebratene Kalbsleber mit Apfel- Zwiebelgemüse und Kartoffelpüree 26,00€

Dessert

- 564 Bratapfel Crumble – Warmer Apfelkompott mit Rosinen und Mandeln, verfeinert mit Zimt, Streuseln und Sahne, dazu eine Kugel Vanilleeis 7,80€
- 596 Walnusseisbecher mit heißen Zimtpflaumen und Sahne 7,80€
- 531 Apfelstrudel mit Sahne und einer Kugel Vanilleeis 6,50€

Alle Umbestellungen werden mit einem Aufpreis von 0,50€ berechnet.