

Aperitif

198 Limoncello-Spritz - mit Limoncello, Prosecco, Soda 7,00

Suppe

339 Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube, dazu Baguette *(ohne Sahnehaube = vegan)* 7,00€

Regionales

850 „Vennermoorer Kastenpickert“ (zum satt essen) dazu Apfelmus, Preiselbeeren, Butter und Rübensirup 15,50€

548 Dicke Bohnen in Rahm mit gebratenem Speck und Mettwurst, dazu Salzkartoffeln 14,50€

Grünkohl


464 Grünkohlplatte mit Kasselerbraten, frischer- und geräucherter Mettwurst und Salzkartoffeln 19,50€

463 Grünkohlteller mit Kasselerbraten, geräucherter Mettwurst & Salzkartoffeln 17,50€

Wildgericht

662 Geschmorte Hirschrouladen „Hubertus“ mit einer Pilzrahmsauce, Speckrosenkohl mit Zwiebeln, dazu Kartoffelkroketten 26,00€

Vegan / Vegetarisch

593 Kürbiscurry mit Zwiebeln, Knoblauch, Kichererbsen und Falafel Bällchen, dazu Reis 15,50€ 

597 Hausgemachte Kürbislasagne, dazu gemischte Blattsalate in Essig-Öl Dressing und Kürbiskernen 14,50€

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€

670 Warmer Schokokuchen auf warmen Birnenkompott mit Vanilleeis und Sahne 7,80€

Auf Anfrage Veganes Schoko-, Vanille oder Erdbeereis

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

Betriebsurlaub 2025

Montag, den 10.03.2025 bis einschließlich Donnerstag, den 27.03.2025