

Aperitif

- | | | |
|-----|--|-------|
| 218 | „Winter-Spritz“ - Prosecco mit Blutorangensaft und Aperol | 7,50€ |
| 219 | „Hibiskus-Spritz“ <i>(alkoholfrei)</i> Kalter Hibiskus Tee mit winterlichen Gewürzen | 6,00€ |
| | (+ Gin 7,50€) | |

Suppen

- | | | |
|-----|--|-------|
| 340 | Hühnerbrühe mit Nudeln, Eierstich, Lauch und Möhren, dazu Baguette | 6,00€ |
|-----|--|-------|

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 | | 21,00€ |
| 463 | Grünkohlteller mit Kasselerbraten, geräucherter Mettwurst & Salzkartoffeln | | 18,50€ |





Vegetarisch

- | | | |
|-----|---|--------|
| 597 | Hausgemachte Wirsing-Kartoffel-Lasagne mit getrockneten Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch | 16,50€ |
|-----|---|--------|

Zur Saison

- | | | |
|-----|---|--------|
| 472 | Hausgemachtes Wildgulasch „Jäger Art“, dazu Butterspätzle und Apfelrotkohl | 24,50€ |
| 426 | Sauerbraten in eigener Sauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln | 25,00€ |
| 661 | Geschmorte Gänsebrust auf Orangensauce mit Bratapfel, hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln | 27,00€ |

Dessert

- | | | | | |
|-----|---|--|-------|---|
| 113 | Espresso-Affogato - Espresso mit einer Kugel Vanilleeis | | 4,50€ |  |
| 564 | Hausgemachter Waffelbecher mit heißen Himbeeren, Sahne und einer Kugel Vanilleeis | | 5,50€ |  |
| 596 | Walnusseisbecher mit heißen Zimtpflaumen und Sahne | | 7,80€ | |



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

Betriebsurlaub

Montag, den 02.03.2026 bis einschließlich Donnerstag, den 19.03.2026