

Aperitif

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

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 Rübensorup	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