

### Aperitif

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

### Heiße Getränke



- 957 Pumpkin Spice Latte - Latte Macchiato mit Kürbis Gewürz und Zimt und Zucker 4,50€
- 958 Chai Latte - Latte Macchiato mit einer Gewürzmischung aus u.a. Ingwer, Nelken und Kardamom mit Zimt und Zucker 4,50€
- 125 Heißer Apfelpunsch mit Gin 5,00€



### Vorspeisen & Suppen

- 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€
- 448 Terrine Steckrübeneintopf mit Fleischeinlage, dazu Baguette 12,50€
- 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€

### Wildgerichte

- 662 Geschmorte Hirschrouladen „Hubertus“ mit einer Pilzrahmsauce, Speckrosenkohl mit Zwiebeln, dazu Kartoffelkroketten 26,00€
- 472 Hausgemachtes Wildgulasch „Jäger Art“, dazu Butterspätzle und Apfelrotkohl 23,00€
- 661 Geschmorte Gänsekeule auf Orangensauce mit Bratapfel, hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln 26,00€
- 665 Mit Speck und Zwiebeln gefüllter Wildschweinbraten mit Rotweibirne, Preiselbeer-Rosinensauce, dazu Schupfnudeln und Speckrosenkohl 29,50€



## Wildplatte für 2 Pers. (jeweils auf 4 oder 6 Personen erweiterbar)



1 geschmorte Entenbrust & 2 geschmorte Gänsekeulen,  
mit Bratapfel und Orangensauce,  
dazu 2 Semmel-, 2 Kartoffelknödel, Rotkohl und Speckrosenkohl mit Zwiebeln  
p.P. 32,50€

## Vegan / Vegetarisch

- |     |  |        |  |
|-----|--|--------|--|
| 593 | Kürbiscurry mit Zwiebeln, Knoblauch, Kichererbsen und Falafel Bällchen, dazu Reis            | 15,50€ |  |
| 664 | Wirsingblätter mit Semmelknödeln und Röstzwiebeln gefüllt, auf Waldpilz-Sherry Sauce         | 16,00€ |  |
| 597 | Hausgemachte Kürbislasagne mit gemischten Blattsalaten in Essig-Öl Dressing mit 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€ |
| 669 | Kürbiskern-Honig-Parfait mit warmen Cassis-Apfel-Kompott und Sahne  | 7,80€ |
| 670 | Warmer Schokokuchen auf warmen Birnenkompott mit Vanilleeis und Sahne   | 7,80€ |

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

## ABHOLER FLYER 2024

Auch in diesem Jahr laden wir Sie herzlich ein, Ihre liebsten Festtagsgerichte bequem zur Abholung vorzubestellen. Unser festliches Menü und alle Details dazu finden Sie auf Facebook, Instagram, unserer Website und in unserem WhatsApp-Kanal. Alternativ können Sie auch einen Blick auf die Flyer im Foyer werfen.

Noch auf der Suche nach einer Geschenkidee zu Weihnachten?

# Paartherapie

Prophylaktisch auch für Singles!

Ganz ohne Couch!

Frech und unterhaltsam!

**Komödie!**  
**Mord inklusive!**

Ein leckeres Menü und was das Verlieben für verhängnisvolle Folgen haben kann!

**7. März 2025 | GASTHAUS BEINKER | OSTERCAPPELN**  
79,90 inkl. 4 Gänge Menü, Komödie und Mord