



*Wir empfehlen im Monat
November / Dezember*

*Karotten- Ingwer Suppe
mit Chilifäden verfeinert*

€ 5,50

*Steinpilz Rahmsuppe
mit Kräuter Croûtons*

€ 5,50

*Hausgemachtes Gänseschmalz
mit Äpfeln und Zwiebeln
dazu frisches Roggenbrot*

€ 6,50

*Feine Emden Wintermatjesfilets
an gebackenen Kartoffelrösti
und Apfel- Meerrettichcreme
dazu Rohkostsalat*

€ 14,90

*Geschmorte Entenkeule
auf Burgundersauce
dazu Apfelrotkohl
und Dampfkartoffeln*

€ 16,90

*Saftiges Gulasch vom Black Angus Rind
dazu Apfelrotkohl
und Kartoffelklöße*

€ 17,90

*„Grünkohlpfanne“
Knacker und Backpflaumenbraten
auf deftigem Grünkohl und Kartoffeln
in der Pfanne serviert*

€ 15,90



*Wir empfehlen im Monat
November / Dezember*

*„Pommerscher Backpflaumenbraten“
Kasseler mit Backpflaumen gefüllt
dazu Apfelrotkohl
und Dampfkartoffeln*

€ 15,90

*Ente in Honigkruste (entbeint)
auf einer feinen Rotweinsauce
mit Apfelrotkraut und Grünkohl
dazu hausgemachte Thüringer Klöße*

€ 21,90

*Knusprige Gänsekeule
auf einer feinen Rotweinsauce
mit Apfelrotkraut und Grünkohl
dazu hausgemachte Thüringer Klöße*

€ 21,90

*Schweineschnitzel Wiener Art
mit Petersilienkartoffeln
Preiselbeeren
und einem kleinen Salat*

€ 17,90

*Zart schmelzendes Lebkuchenparfait
auf warmen Punschkugeln*

€ 5,50

*Crème Brûlée
serviert mit winterlichem Bratapfels*

€ 5,90