



*Wir empfehlen im Monat
November / Dezember*

*Karotten- Ingwer Suppe
mit Chili verfeinert*

€ 6,90

*Gebackener Schafskäse
mit Honig, Rosmarin und Kernen
dazu ein Salatbukett*

€ 9,90

*Gebratenes Lachsfilet
auf Blattsalaten, Chicorée und Orangen
serviert mit Orangen Vinaigrette*

€ 23,90

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

€ 17,90

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

€ 17,90

*Schweineschnitzel Wiener Art
mit Pommes frites
und einem kleinen Salat*

€ 19,90



*Wir empfehlen im Monat
November / Dezember*

*Schweinefilet gefüllt mit Datteln
im Speckmantel gebacken
serviert mit herzhaftem Grünkohl
dazu Dampfkartoffeln ^*

€ 24,90

*Geschmorte Entenkeule
auf Burgundersauce
dazu Apfelrotkohl
und Dampfkartoffeln*

€ 19,90

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

€ 25,90

*„Weihnachtstiramisu“
Joghurt Mascarpone Creme
Heidelbeer Kompott und Spekulatius
im Glas geschichtet*

€ 7,90

Unsere Empfehlung für die kalten Tage:

Schlehenpunsch € 5,90

