



*Wir empfehlen im Monat  
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  
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 Punschpflaumen*

*€ 5,50*

*Crème Brûlée  
serviert mit winterlichem Bratapfeleis*

*€ 5,90*