

Saisonkarte

Hausgemachte Kürbiscremesuppe ^{52,59,61,66}	5.90
<i>mit gerösteten Kernen, Kernöl & Kräutersahne</i>	
<i>homemade pumpkin cream soup with roasted kernels, kernel oil and herbal cream</i>	
Hannöverscher Grünkohl ^{61,71}	
<i>hanover kale</i>	
mit Salzkartoffeln ^{52,61,71}	11.50
<i>with salt potatoes</i>	
mit Bregenwurst & Salzkartoffeln ^{2,2a,3,52,61,71}	14.50
<i>with „bregenwurst“ and salt potatoes</i>	
mit Kassler & Salzkartoffeln ^{2,2a,3,7,52,61,71}	14.50
<i>with „kassler“ and salt potatoes</i>	
mit zweierlei & Salzkartoffeln ^{2,2a,3,7,52,61,71}	16.90
<i>with two things and salt potatoes</i>	
Knusprig gebratene Bauernente ^{3,5,52,54,66}	21.90
<i>mit Majoranjus, Apfelrotkohl & handgemachten geschmelzten Kartoffelknödeln</i>	
<i>crispy roasted farmerduck with marjoram jus, red apple cabbage and handmade melted potato dumplings</i>	
Geschmorter Wildschweinbraten ^{52,61}	17.90
<i>mit Preiselbeeren, Bundmöhren & Pastinaken-Kartoffelpüree</i>	
<i>braised wild boar roast with cranberries, bunch of carrots and parsnips mashed potatoes</i>	