

Saisonkarte

Hannöverscher Grünkohl ^{61,71} ...mit Salzkartoffeln <i>hanoverian kale with boiled potatoes</i>	12.50
...Bregenwurst & Salzkartoffeln ^{52,60} <i>bregenwurst & boiled potatoes</i>	15.50
...Kassler & Salzkartoffeln ^{2,3,7,52,61,71} <i>kassler & boiled potatoes</i>	15.50
...mit Zweierlei & Salzkartoffeln ^{2,2a,3,7,52,61,71} <i>two kinds & boiled potatoes</i>	18.90
Knusprig gebratene Bauernente ^{52,54,66} mit Majoranjus, hausgemachtem Apfelrotkohl & handgemachten geschmelzten Klößen <i>crispy fried farmer's duck with marjoram jus, homemade apple red cabbage & handmade melted dumplings</i>	23.90
Wildschweingulasch aus heimischen Wäldern ^{52,54,60,66} mit Preiselbeeren & Butterspätzle <i>wild boar goulash from local forests with cranberries & butter spaetzle</i>	18.50

Ab dem 11. November 2022

Knusprig gebratene Gans ^{52,54,66} mit Majoranjus, hausgemachtem Apfelrotkohl, karamellisierten Maronen & handgemachten geschmelzten Klößen <i>crispy fried goose with marjoram jus, homemade apple red cabbage, caramelized chestnuts & handmade melted dumplings</i>	31.90
--	--------------

Unsere Weinempfehlung zum Essen:

WinWin Rot von Winning, Pfalz

Tiefes Kirschrot, fruchtig- würziges Bukett, Aromen von Toast und Vanille.
Viel Wein für wenig Geld.

0,2l Glas	8.50
0,75l Flasche	32.00