

Saisonkarte Grünkohl, Ente & Gans

Hannöverscher Grünkohl ^{61,71} ...mit Salzkartoffeln <i>hanoverian kale with boiled potatoes</i>	12.90
...Bregenwurst & Salzkartoffeln ^{2,3,52,61,71} <i>bregenwurst & boiled potatoes</i>	15.50
...Kassler & Salzkartoffeln ^{2,3,52,61,71} <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 farm duck with marjoram jus, homemade apple red cabbage & handmade melted dumplings</i>	27.90
Sauerbraten vom Wildschwein aus dem Aller-Leine-Tal ^{52,54,60,66} mit Preiselbeeren, Möhre & Kürbisserviettenknödel <i>sauerbraten of wild boar from Aller-Leine Valley with cranberries, carrots & pumpkin dumplings</i>	31.90
Geschmortes Hirschgulasch aus heimischer Jagd ^{52,54,60,66} mit Apfelrotkohl, Preiselbeeren & Butterkartoffeln <i>braised deer goulash from local hunting with apple red cabbage, cranberries & butter potatoes</i>	20.50

Ab dem 11. November 2023

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>	34.90
---	--------------

Menü

Hausgemachte Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle, Mettklößchen & Gemüse

★ ★ ★
Knusprig gebratene Gans

mit Majoranjus, Apfelrotkohl, karamellisierten Maronen
& handgemachten geschmelzten Klößen

★ ★ ★
Zweierlei Mousse von der Original Beans Schokolade
mit Himbeersauce & Luftschokolade

46.90