

weihnachtlich

SPEISEKARTE

Kürbiscreme Süppchen 5,9



Feiner Hokkaido mit Kokosmilch verfeinert

Salat und Ziegenkäse 17,9



Bunte Mischung aus knackigen Blattsalaten, aromatischen Tomaten und roten Zwiebeln, dazu unser Hausdressing und gratinierter Ziegenkäse

Ofenfrische Gänsekeule mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln 27,9

Zarte Barbarieenten Brust serviert mit Rotkohl und Knödeln 24,9

Wildgulasch vom Hirsch, begleitet mit Apfelrotkohl und selbstgemachten Semmelknödeln 22,9

Hausgemachte Semmelknödel mit cremigem Pilzragout (vegetarisch) 17,9

Schnitzel „Jäger-Art“ 25,9

Knusprig paniertes Schweineschnitzel vom Landschwein aus bäuerlicher, artgerechter Haltung, serviert mit einer feinen Champignon-Rahmsauce und goldgelben, frisch zubereiteten Pommes frites

Ratsherrnteller 27,9

Zartes Filet vom Duroc-Schwein aus artgerechter Haltung, auf den Punkt gebraten und serviert mit frischen Champignons in cremiger Rahmsauce. Dazu reichen wir hausgemachte Spätzle sowie eine knackige Salatbeilage

"Allgäuer Pfanne" 25,9

Zart gebratene Brust vom Maishähnchen aus bäuerlicher, artgerechter Haltung, serviert mit cremiger Käsesauce und feinen Preiselbeeren. Dazu goldbraune Rösti und eine frische Salatbeilage

Holzfällerpfanne 19,9

Herzhaft gegrilltes Nackensteak vom Duroc-Schwein – saftig und aromatisch, serviert mit gebratenen Zwiebeln und deftigen Bratkartoffeln für ein echtes Geschmackserlebnis aus der Pfanne

Braunschweiger Ochsenfetzen 27,9

Gebratene Streifen vom Weiderind mit Pfeffer-Sahnesauce und Rösti, dazu ein gemischter Salat

Steakpfanne 29,9

Zart medium gegrilltes Roastbeef, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter. Dazu eine ofengebackene Kartoffel mit Sauerrahm und ein knackig-frischer, gemischter Salat – für echten Fleischgenuss

Hamburger "Anders" 28,9

Saftiges Rinder-Hacksteak auf hausgemachter Barbecue-Sauce, mit Tomaten, Weißbrot, Käse, saftigem Rindersteak, kross gebratenem Speck und Zwiebeln, dazu frische Pommes

Braunkohlzeit!

Grünkohl mit Kürbis und Gnocchi 18,9



Gebratene Kürbiswürfel und frisch geernteter Grünkohl, kombiniert mit handgemachten Gnocchi, verfeinert durch Grünkohlpesto, Parmesan, einen Hauch Sauerrahm und knackige Walnüsse.

Braunkohl mit zwei herzhaften

Wildbratwürstchen 21,9

Deftig geschmorter Braunkohl, serviert mit zwei herzhaften Wildbratwürstchen aus der Landschlachtereie Bremer. Dazu reichen wir knusprige Bratkartoffeln

Braunkohl mit Kassler und Harzer Schmorwurst 23,9

Deftig eingekochter Braunkohl, serviert mit zartem Kassler und einer aromatischen Harzer Schmorwurst. Dazu reichen wir knusprige Bratkartoffeln – ein Klassiker der norddeutschen Hausmannskost

Braunkohlpfanne mit Bregenwurst 18,9

Deftiger Braunkohl, dazu eine geräucherte Bregenwurst und Salzkartoffeln

Zum Dessert

Panna Cotta 4,9
mit pürierten Früchten

Crème brûlée 5,9
mit knackiger Zuckerkruste

Warmer Schokokuchen 6,9
Mit flüssiger Schokolade und cremigen Vanilleeis