

Weihnachtskarte

<i>Pikante Wildgulaschsuppe mit Sahnetopping und Rosa Beeren</i> <small>2,a,j</small>	5,50 €
<i>Chicoree-Radicchiosalat mit Äpfeln, Nüssen und Cranberries, dazu Tranchen von der geräucherten Entenbrust, mariniert mit einer Preiselbeer-Vinaigrette</i> <small>2,3,11,j,e</small>	9,50 €
<i>Geschmorte Rotkohlroulade mit einer Farce aus Hirsch, Äpfeln und Zwiebeln, dazu eine deftige Glühweinsauce</i> <small>a,c,g,f,i,j</small>	12,90 €
<i>Knusprig saftige Entenbrust mit einer kräftigen Thymiansauce</i> <small>2,a,g</small>	13,50 €
<i>Klassische Gänsekeule mit einer Calvadossauce</i> <small>2,a</small>	13,90 €
<i>½ Ente frisch aus dem Ofen mit einer kräftigen Thymiansauce</i> <small>2,a,g</small>	15,50 €
<i>Zu allen Hauptgerichten können Sie wählen:</i>	
<ul style="list-style-type: none">• <i>Grünkohl, Rotkohl oder Rosenkohl</i>• <i>Kräuter-Kartoffelklöße, Rosmarin-Serviettenknödel oder Salzkartoffeln</i> <small>1,2,a,c,g,j</small>	
<i>Der „Wilde Burger“ Hirschburger gratiniert mit Gorgonzola, dazu Rucola und eine Sauce aus angeschwitzten roten Zwiebeln und Preiselbeeren</i> <small>a,g,j,k</small>	12,50 €

Speisekarte

Suppen

<i>Soljanka nach ukrainischer Art</i>	4,90 €
<i>Kürbis-Tomatensuppe mit Kartoffelchips</i>	4,90 €

Vegetarisch

<i>Falafelbällchen mit Sesamdip und buntem Salat</i>	6,90 €
<i>Gemüsepfanne mit Gnocchi und Rote Beete, Kräuterpesto</i>	7,50 €
<i>In Olivenöl gebackene Meersalz-Kümmelkartoffeln mit sommerlich fruchtigem Kräuterquark, Oliven-Feta-Salat</i>	7,90 €

Leichtes & Gesundes

<i>Salat-Mix mit exotischen Früchten, Putenstreifen und Honig-Senf-Dressing, dazu Kräuter-Knoblauchbaguette</i>	9,90 €
<i>Winterlicher Radicchio-Rucolasalat mit geräucherten Entenbrust-Tranchen, bunten Tomaten, Preiselbeer-Vinaigrette</i>	10,90 €
<i>Feldsalat mit Mozzarella-Kugeln, Feigen, Apfel und Walnüssen, dazu eine Holunder -Vinaigrette</i>	8,90 €

Fleisch

<i>Gebratene Hähnchenbrust mit Wasabi-Nusskruste, Zucchini-Möhren-Spaghetti mit Sesam, gegrillte Süßkartoffelscheiben</i>	12,90 €
<i>Pikanter Wildgulasch an Cranberry-Rotkohl, in Butter gebratene Thymian-Serviettenknödel</i>	13,50
<i>Gebratene Kalbsleber mit zweierlei Kartoffelschnee, gerösteten Zwiebeln und einer pikanten Calvadossauce</i>	13,90

Fisch

<i>Matjesfilets mit hausgemachter Kräuterremoulade und Bratkartoffeln</i>	9,90 €
<i>Wildlachsfilet mit einer Kräuter-Kartoffelkruste an buntem Gemüse und Meerrettich-Salbeisauce</i>	14,90 €
<i>Gebratenes Zanderfilet auf Sahne-Mandel-Spinat, dazu lila Kartoffeln und eine Himbeer-Senfsauce</i>	14,90 €

Rumpsteaks – Unsere Rumpsteaks kommen aus Hakenberg

Rumpsteak mit Rosmarin-Kirschtomaten und Knoblauch-Kräuterbutter

Rumpsteak mit Schmorzwiebeln

Rumpsteak mit Champignons und grünen Bohnen, dazu eine grüne Pfeffersauce

300 g

23,50 €

Allen Rumpsteaks mit Kräuter-Knoblauchbutter

Schnitzel

Hamburger Schnitzel mit Spiegeleiern

Schnitzel „Toscana“ mit Tomate und Mozzarella überbacken

Schnitzel „au four“ mit Ragout überbacken

Größe L (200g) – Normal

11,50 €

Größe XL (400g) – Groß

13,50 €

Alle **Rumpsteaks** und **Schnitzel** wahlweise ...

mit Pommes frites, Kartoffelspalten, Bratkartoffeln,

Folienkartoffel mit Sour Crème

2,50 €

mit kleinem gemischten Salat

3,50 €

Burger

Der „Klassiker“

11,50 €

Rindfleisch-Burger mit Rindfleisch aus Hakenberg, Cheddar, geschmorte Zwiebeln, Tomaten, Gurkenscheiben und Eichblattsalat, dazu würzig rauchige BBQ-Sauce

Der „Geflügelte“

10,50 €

Hähnchen-Burger mit gegrillter Hähnchenbrust, Mozzarella, getrockneten Tomaten, frischem Rucola und Mango-Chili-Chutney

Der „Vegetarische“

8,50 €

Veganer Burger mit Süßkartoffel-Couscousbrätling, mediterran angedünstetes Gemüse mit frischem bunten Mangold, Tomaten und Knoblauch-Pesto

Alle Burger wahlweise...

- Roggen- oder Dinkelbrötchen

- Pommes frites, Süßkartoffel-Pommes frites oder Kartoffelspalten