

Monatskarte Dezember 2018

Täglich von 12:00 bis 14:00 Uhr und von 18:00 bis 21:30 Uhr

Suppe

Wildkraftbrühe mit kleinem Steinpilzknödel 6,90

Vorspeise

Kürbisrisotto mit gebratenen Garnelen und Jacobsmuschel 12,90

Hauptgerichte

Wildragout mit Apfelrotkohl und Haselnussspatzle 18,90

Holsteiner Grünkohl mit Kasseler, Kochwurst und Schweinebacke
dazu Röstkartoffeln - auf Wunsch gerne gesüßt - 17,90

Rosa gebratene Hirschmedaillons mit Waldpilzsauce
sautierten Steckrüben und Rosmarinpuree 25,90

Gebratene Ganseeule mit Preiselbeersauce
dazu Speckrosenkohl und Semmelknödel 19,90

Zanderfilet auf gebratenem Grünkohl
dazu Aquavitsauce, Krabben und Petersilienkartoffeln 19,90

Dessert

Lebkuchenmousse mit Himbeerparfait, Zimtcrumble
und Punschauce 6,90