MONATSKARTE NOVEMBER

VORSPEISE

Wildcremesuppe G 9,00 €
mit feiner Preiselbeersahne

HAUPTSPEISE

Geschmorte Damwildkeule* A/ I 29,50 €

Wildgulasch vom Hirsch und Wildschwein* A/C/G/I 27,50 €

* Beide Wildgerichte servieren wir mit Waldpilzen
Apfelrotkohl, Bohnen im Speckmantel, Preiselbeerbirne
und kräftiger Wildsauce.
Dazu reichen wir wahlweise Salzkartoffeln *oder* Kroketten.

Hausgemachte Spätzle A/C/G 21,50 €
mit würzigem Backensholzer Deichkäse gratiniert
knusprigen Röstzwiebeln, dazu ein kleiner Salat

NORDDEUTSCHER KLASSIKER:

Rinderroulade nach hauseigenem Rezept A/C/G/J 27,50 €
mit Rotkohl und kräftiger Bratensauce
dazu wahlweise Salzkartoffeln *oder* Kroketten

DESSERT

Birne Helene G/F 8,50 €
Mariniertes Birnencarpaccio mit Vanilleeis
und feiner Schokoladensauce

