

Dienstag, 02.11. - Samstag, 06.11.

Königsberger Klopse  
Kapernsauce, Petersilienkartoffeln,  
Rote-Bete-Salat  
16,00

Gebratenes Lachsfilet  
Kürbisrisotto, Beurre Blanc  
16,50

Grünkohl-Birnenquiche  
Kräuter Schmand, geröstete Walnüsse, Salat  
12,50

Bananenmousse  
Passionsfrucht, Petersilie  
9,00

Sonntag, 07.11.-Donnerstag, 11.11.

Holsteiner Grünkohl  
Kochwurst von Bauer Schramm, Kassler,  
Schweinebacke, Röstkartoffeln  
18,50

Gebratenes Steinbeißerfilet  
Champagnerrahmkraut, Petersilienkartoffeln  
16,50

Tagliatelle  
Spinat, Friesisch Blue Sauce, Walnüsse  
16,00

Karottenkuchen  
Mandeln, Sauerrahm  
8,50

Freitag, 12.11- Dienstag, 16.11

Ofenfrische Hähnchenkeule von Bauer Schramm  
Kürbiscreme, Spitzkohl, Jus  
17,50

Gedämpftes Schellfischfilet  
Gemüwestreifen, Senfsauce, Dillkartoffeln  
16,50

Ziegenkäseburger  
Gepickelter Kürbis, Chutney, Süßkartoffelpommes  
15,00

Variation von der Schwarzwälder-Kirsch  
9,00

Mittwoch, 17.11-Sonntag, 21.11

Sous vide gegarte Dicke Rippe  
Zwiebeljus, Schmorgemüse, Kartoffelstampf  
17,50

Gebratenes Kabeljaufilet  
Rote Bete Creme, Pastinake, Riesling Sauce  
17,50

Gebackene Linsentaschen  
Karottencreme, gepickeltes Gemüse, Salat  
12,00

Bratapfel-Maronenschnitte  
9,00

Montag, 22.11- Freitag, 26.11

Wildbratwurst von Torsten Wagner  
Rotkohl, Preiselbeerjus, Petersilienkartoffeln  
16,00

Matjesfilet Hausfrauen Art  
Apfel-Zwiebelschmand, Bratkartoffeln  
15,50

Wirsingroulade  
Kartoffel-Maronenfüllung, Wirsing in Rahm,  
Kartoffeln  
12,00

Binnentiramisu  
9,00

Samstag, 27.11-Montag, 1.12

Geflügelragout  
Preiselbeerjus, Bohnen, Serviettenknödel  
18,50

Gebratenes Lachskotelette  
Salat, Remouladensauce, Bratkartoffeln  
17,00

Spinatknödel  
Pilzen in Rahm, Salat  
12,00

Eierlikörtörtchen  
9,00