

**Montag, 02.01.- Freitag, 06.01.**

Holsteiner Grünkohl  
Kochwurst, Kassler, Schweinebacke, Röstkartoffeln  
20,50

Gebratenes Saiblingsfilet  
Karottencreme, Pastinake, Rieslingsauce  
18,50

Tagliatelle  
Kürbis, Kürbiskerne, Kräuterseitlinge  
16,50

Variation von der Schokolade  
10,50

**Samstag, 07.01.- Mittwoch, 11.01.**

Schnitzel vom Susländer Landschwein  
Kohlrabi in Rahm, Salzkartoffeln, Preiselbeeren  
17,50

Gebratenes Skreifilet  
Rahmkraut, Rosmarinkartoffeln, Rote Bete-Sauce  
19,50

Grünkohl-Birnenquiche  
13,00

Topfenknödel  
Birnenkompott  
10,50

**Donnerstag, 12.01. – Montag, 16.01.**

Frikassee vom Bauernhähnchen  
Erbsen, Champignons, Reis, Rote Bete Salat  
17,50

Gedämpftes Lachsfilet  
Wurzelgemüse, Rieslingsauce, Dillkartoffeln  
17,00

Wirsingroulade  
Kartoffel-Maronenfüllung, Wirsing in Rahm,  
Salzkartoffeln  
15,00

Kokosmilchreis  
Kirschkompott  
10,50

**Dienstag, 17.01.- Samstag, 21.01.**

Labskaus  
Spiegelei, Rollmops, Rote Bete, Gewürzgurke  
18,00

Gebratenes Fjordforellenfilet  
Sautierter Grünkohl, Kürbiscreme  
18,50

Semmelknödel  
Pilzrahm, Salat  
16,00

Apfel-Walnussküchlein  
Vanillesauce, Apfelkompott  
10,50

**Sonntag, 22.01.- Donnerstag, 26.01.**

Gänsekeule süß-sauer  
Rotkohl, Salzkartoffeln  
20,50

Brathering  
Remouladensauce, Bratkartoffeln, Salat  
16,50

Linsenbolognese  
Tagliatelle  
15,00

Limetten Panna Cotta  
Mangokompott  
10,50

**Freitag, 27.01.- Dienstag, 31.01.**

Bratwurst vom Bio Hof Muhs  
Sauerkraut, Kartoffelstampf, Zwiebeljus  
17,00

Lachsragout  
Gemüwestreifen, Meerrettichsauce, Tagliatelle  
17,00

Kürbis-Linsencurry  
Reis, Salat  
14,50

Crème Brûlée Schnitte  
Rote Grütze  
10,50