

WEIN DES MONATS

- 2016er Grüner Veltliner, trocken, Winzer Krems 0,2l € 6,20
- 2017er La Rocca, Bernardi, lieblich, Emilia Romagna 0,2l € 6,50

SUPPEN / VORSPEISEN

- *Steckrübensuppe* mit gerösteten Mandelsplittern € 6,90
- *Carpaccio* vom Husumer Mastochsen mit Parmesan und Baguette € 13,50
- *An der Haut gegrillte Lachsforelle* mit Ruccolasalat an Himbeer-Honigdressing dazu Baguette € 13,90

HAUPTGERICHTE

- *Grünkohl mit Kochwurst* und Bratkartoffeln € 11,90
- *Geschmorte Ochsenbacke*, Rotweinjus, Prinzeßbohnen, Bratkartoffeln € 19,90
- *Zanderfilet an der Haut gebraten* mit Speckbohnen, sc. bearnaise und Röstitaler € 21,90
- *Norweger Lachs* in der Wildreispfanne mit Gemüse und Champagnersauce € 22,50

Besonders zu Empfehlen

- *Zartes Hirschgulasch* mit Pfifferlingen, gefüllter Birne, Apfelrotkraut und Kartoffelbällchen € 18,50
- *Hirschfilet rosa gebraten*, Pfifferlingsrahm, Bratapfel, dazu Apfelrotkraut und Herzoginkartoffeln € 25,90
- *1/2 Bauern-Ente*, Thymiansauce, gefüllter Pfirsich, Rotkohl, Petersilienkartoffeln € 20,90
- *Gemüselasagne* an fruchtiger Tomatensauce mit Mozzarella überbacken € 14,90

Unsere Aktion im November

Grünkohl

mit Kasseler, Kochwurst, Rauchspeck, Salz- oder Bratkartoffeln
pro Person € 14,50

DESSERT

- *Crème Brûlée* mit Grütze von Beerenfrüchten € 8,90
- *Walnuss-Honigparfait* an herbstlichem Kompott € 7,90
- *Riesen Schokoladenwaffel* mit Maracujaragout € 8,90

Unsere Empfehlung im November / Dezember

(Auf Vorbestellung / 24 Stunden)

Karpfen blau, Sahnemeerrettich, zerlassene Butter, Salzkartoffeln,
2x serviert € 23,90

Ganze, mit Äpfeln und Rosinen gefüllte Gänse,
Gänsesoße, Apfelmus, Rotkohl, Knödel, Petersilienkartoffeln
Für 4 bis 5 Personen € 139,00

Silvester 2018

Für unsere Gäste bieten wir ein 5 Gang- Menü an!

Tatar vom Husumer Mastochsen, Trüffelöl
Klare Hummersuppe mit Klößchen
Riesengarnelen im Speckmantel gebraten, sc. choron, Risi Bisi
Flugentenbrust „à la Orange“ Wirsing Timbal, Kartoffelgratin
Dessert-Traum „St. Silvester 2018“
pro Person € 82,00

Reservierung unter 040 83 93 63 0