

SAISON

ENTE

Krosse Oldenburger Ente im Ganzen gebraten für 2 Personen 75.00

Rotkohl - Apfelkompott - Kartoffelklöße - Jus

am Tisch tranchiert

Halbe krosse Oldenburger Ente 37.50

Rotkohl - Apfelkompott - Kartoffelklöße - Jus

Bitte beachten Sie die Zubereitungszeit für die Ente von mindesten 30 Minuten

Geräucherte Entenbrust 24.50

Rote-Bete -Carpaccio - Ziegen-Frischkäse - Kürbis Chutney

Zarter Hirschrücken medium gegart 29.00

Rotkohl - Preiselbeeren - Serviettenknödel - Jus

MARTINSGANS

Auf Vorbestellung ab dem 11. November

Knusprige Hafermast Gans im Ganzen gebraten für 4 Personen 187.00

Rosenkohl - Rotkohl - Apfelkompott - Serviettenknödel oder Salzkartoffeln

am Tisch tranchiert

Bitte beachten Sie die Zubereitungszeit für die Gans von mindesten 30 Minuten

Vitela empanado

Cordon Bleu 36.00

Kalbsschnitzel - Wilder Brokoli - Rosmarin Kartoffeln - Sauce Hollandaise

Wiener Schnitzel 34.00

Preiselbeeren - Krosse Bratkartoffeln - Gurkensalat - Dressing: Sauerrahm oder Essig/Öl

Auf Nachfrage informieren wir Sie gerne über mögliche Allergene.

Alle angegebenen Preise sind in Euro und enthalten den aktuell gesetzlich geltenden Mehrwertsteuersatz