

Unsere Empfehlungen

Our recommendation

19.11. – 24.11.2018

Vorspeisen / Starters

GULASCHSUPPE MIT KRÄUTER-CRÈME FRAICHE 7,90 €

GOULASH SOUP WITH HERBAL CRÈME FRAICHE

LINSENEINTOPF MIT WIENER WURST 8,90 €

LENTIL STEW WITH VIENNA SAUSAGE

ERBSENEINTOPF MIT WIENER WURST 8,90 €

PEA SOUP WITH VIENNA SAUSAGE

Hauptgänge / Main Courses

**SCHWEINEBRATEN MIT ROTWEINJUS,
SAUERKRAUT UND SCHUPFNUDELN** 12,90 €

*ROAST PORK WITH RED WINE SAUCE, PICKLED CABBAGE,
"SCHUPFNUDELN" (FINGER-SHAPED POTATO DUMPLINGS)*

**GESCHMORTE OCHSENBACKE IN EIGENER SAUCE
MIT JUNGEM WIRSING IN RAHM UND SALZKARTOFFELN** 16,90 €

*BRAISED OX CHEEK IN OWN SAUCE WITH YOUNG SAVOY IN CREAM
AND BOILED POTATOES*

**HOLSTEINER GRÜNKOHL MIT KASSELERRÜCKEN,
HERZHAFTER KOHLWURST UND SCHWEINEBACKE, DAZU
LEICHT GEZUCKERTE RÖSTKARTOFFELN** 19,90 €

*HOLSTEIN KALE WITH CURED PORK, HEARTY CABBAGE SAUSAGE
AND PORK CHEEK WITH LIGHT SUGARED ROASTED POTATOES*

**ENTRECOTE VOM CHAROLAIS-RIND
MIT „STEAKHOUSE-FRIES“, BUNTER SALATGARNITUR
UND HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER** 28,90 €

*ENTRECOTE OF CHAROLAIS-BEEF WITH „STEAKHOUSE FRIES“,
MIXED SALAD GARNISH AND HOMEMADE HERBS BUTTER*

Dessert

**MOUSSE VON DUNKLER SCHOKOLADE
MIT HAUSGEMACHTEM RUMTOPF** 8,90 €

*MOUSSE FROM DARK CHOCOLATE
WITH HOMEMADE FRUITS PRESERVED IN RUM AND SUGAR*