

Unsere Empfehlungen

Our recommendation

12.11. – 17.11.2018

Vorspeisen / Starters

GULASCHSUPPE MIT KRÄUTER-CRÈME FRAICHE 7,90 €
GOULASH SOUP WITH HERBAL CRÈME FRAICHE

GRÜNER BOHNENEINTOPF 8,90 €
MIT KARTOFFELN, RINDFLEISCH UND KOCHWURSTSCHNITZELN
GREEN BEAN STEW WITH POTATOES, BEEF MEAT AND SAUSAGE SLICES

Hauptgänge / Main Courses

ROTER HERINGSSALAT MIT GRÜNEN BOHNEN UND 10,90 €
SPECKBRATKARTOFFELN
*RED HERRING SALAD WITH GREEN BEANS AND
FRIED POTATOES WITH BACON*

HOLSTEINER GRÜNKOHL MIT KASSELERRÜCKEN, 19,90 €
HERZHAFTER KOHLWURST UND SCHWEINEBACKE, DAZU
LEICHT GEZUCKERTE RÖSTKARTOFFELN
*HOLSTEIN KALE WITH CURED PORK, HEARTY CABBAGE SAUSAGE
AND PORK CHEEK WITH LIGHT SUGARED ROASTED POTATOES*

SCHEIBEN VON ROSA GEGARTEM KALBRÜCKEN 23,90 €
MIT BUNTEM GEMÜSE, ARTISCHOCKEN-KARTOFFELSTAMPF
UND ROTWEINJUS
*SLICES OF PINK COOKED VEAL BACK WITH MIXED VEGETABLES,
ARTICHOKE-POTATO PUREE AND RED WINE JUS*

ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST MIT 26,90 €
PREISELBEERSAUCE, SPECKROSENKOHL UND GEBRATENEN
DRILLINGSKARTOFFELN
*MEDIUM ROASTED BARBARIE – DUCK BREAST WITH CRANBERRY SAUCE,
BACON- BRUSSELS SPROUTS AND FRIED TRIPLET POTATOES*

ENTRECOTE VOM CHAROLAIS-RIND 28,90 €
MIT „STEAKHOUSE-FRIES“, BUNTER SALATGARNITUR
UND HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER
*ENTRECOTE OF CHAROLAIS-BEEF WITH „STEAKHOUSE FRIES“,
MIXED SALAD GARNISH AND HOMEMADE HERBS BUTTER*

Dessert

GRANATAPFEL-PARFAIT MIT HAUSGEMACHTEM RUMTOPF 8,90 €
(6 MONATE GEREIFT) UND VANILLESAUCE
*POMEGRANATE PARFAIT WITH HOMEMADE FRUITS PRESERVED
IN RUM AND SUGAR (MATURE 6 MONTHS) AND VANILLA SAUCE*