

# Unsere Empfehlungen

## *Our recommendation*

17.12. – 22.12.2018

### Vorspeisen / Starters

**WEISSER BOHNENEINTOPF MIT GEBRATENER SCHWEINEBACKE 8,90 €**

*WHITE BEAN SOUP WITH FRIED PORK BELLY*

### Hauptgänge / Main Courses

**SAUER EINGELEGTE BRATHERINGE MIT SALATBEILAGE, 12,90 €**  
**REMOULADENSAUCE UND BRATKARTOFFELN**

*SOUR PICKLED FRIED HERRING WITH SALAD,  
REMOULADE SAUCE AND FRIED POTATOES*

**HAUSGEMACHTE RINDERROULADE IN EIGENER BRATENSAUCE, 15,90 €**  
**MIT APFELROTKOHL UND KARTOFFELKLÖSSEN**

*HOMEMADE BEEF ROULADE IN OWN GRAVY WITH  
APPLE RED CABBAGE AND POTATO DUMPLINGS*

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

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

**GESCHMORTE GÄNSEKEULE MIT ORANGENSAUCE, 22,90 €**  
**APFELROTKOHL UND KARTOFFELKLÖSSEN**

*BRAISED GOOSE LEG WITH ORANGE SAUCE,  
APPLE RED CABBAGE AND POTATO DUMPLINGS*

**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

**HAUSGEMACHTES TIRAMISU MIT PISTAZIENEIS UND 8,90 €**  
**ZWERGORANGEN- RAGOUT**

*HOMEMADE TIRAMISU WITH PISTACHIOS ICE-CREAM AND  
KUMQUATS- RAGOUT*