

Vorspeisen und Suppe

Steinpilzcremesüppchen mit Schnittlauchklößen	8,50
Entenkraftbrühe mit Schnittlauchklößen	7,90
Lachstatar vom Superior Lachs Mit Honig-Dill-Senfsoße auf Kartoffelrösti	13,50
Gebratene Entenleber mit Preiselbeeren und kleinem Salatbukett	11,50

Ofenfrische Flugenten aus Niedersachsen

Halbe ofenfrische Flugente mit Äpfeln und Rosinen dazu Majoransoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	27,90
Halbe ofenfrische Flugente auf Anis-Kirschen mit Pfefferrahmsöbe und Salzkartoffeln	29,90
Halbe ofenfrische Flugente „ Art des Hauses“ Pfefferrahmsöbe, Calvadossoße, Apfelrotkohl, Kartoffelrösti	30,90
Halbe ofenfrische Flugente mit Preiselbeersöbe, Kartoffeln und gemischtem Salat	27,90
Halbe ofenfrische Flugente mit Calvadossoße, Rotkohl und hausgemachten Spätzle	29,90
Halbe ofenfrische Flugente mit Orangen-Grand Marnier Soße Rotkohl und hausgemachten Spätzle	29,90
Rosa gebratene Entenbrust mit Calvadossoße Spätzle und Salat	28,90

Fléisch und Wildgerichte

Wiener Schnítzel vom Kalb mit Preiselbeeren Bratkartoffeln und Gurkensalat	24,90
Rinderfilet mit Pfeffersobe, Spítzkohl, Bratkartoffeln	30,90
Wildragout aus heimischer Jagd mit Apfelrotkohl, Preiselbeerapfel und hausgemachten Spätzle	23,90
Hirschkeule auf Preiselbeersobe mit frischen Pilzen, Rotkohl Prelselbeerapfel und hausgemachten Spätzle	27,90

Fisch

Zanderfilet aus dem Ofen auf Spítzkohl, Salzkartoffeln	27,90
---	-------

Vegetarisch

Bio Spaghetti mit Tomate und italienischem Gemüse	17,90
---	-------

Dessert

weihnachtliche Triologie Pralinenmousse, Zimtrahmeis Waldbeerengrütze	12,50
Holsteiner Rote Grütze mit hausgemachten Vanilleeis	7,50
Walnubroulade im Marzipanmantel mit kleinem Obstsalat	10,50