

Feine Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl 9,50 €

Herzhafte Waldpilzcremesuppe Cremesuppe mit Sahnehaube 10,50 €

* * *

*Bandnudeln in Kräuter Pesto mit bunten Grillgemüsen,
Champignons, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Zucchini
und gegrilltes Lachsfilet* 30,00 €
oder einen knackigen Salatteller 23,00 €

*Goldgelbe Bratkartoffeln ohne Speck mit bunten Grillgemüsen,
Champignons, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Zucchini
und gegrilltes Lachsfilet* 30,00 €
oder einen knackigen Salatteller 23,00 €

*Paniertes Schweineschnitzel vom Filet geschnitten
mit goldgelben Bratkartoffeln* fdH 21,00 €
und einen knackigen Salatteller 25,50 €

*Schweinemedallions mit Champignons in Sahnesoße,
buntes Pfannengemüse und Kartoffelkroketten* fdH 21,50 €
26,50 €

*Rumpsteak 250g von der Holsteiner Färse (weibl. Jungrind) vom Grill
mit Kräuterbutter, buntem Pfannengemüse
Champignons, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Zucchini
und goldgelben Bratkartoffeln* 36,50 €

Für unsere jüngeren Gäste

Schweinefiletschnitzel mit Pommes frites und kleine Salatbeilage 11,80 €

Hähnchenbrustfilet mit Mischgemüse und Kartoffelkroketten 12,20 €

2 Kugeln Eis nach Wahl mit bunten oder Schokoladenstreuseln 4,50 €

fdH = Für den etwas kleineren Hunger

Einfach mal Wild essen, seien Sie wild auf Wild

Jägertopf

***Geschnetzelter Wildbraten in feiner Pilzsoße,
dazu Apfelrotkohl, Butterspätzle und gefüllte Frucht***

27,90 €

fdH 23,90 €

Försterplatte

***Hirschkalbskeule und Frischlingsbraten
mit Preiselbeerrahmsoße, Pilzen, feinen Bohnen, Apfelrotkohl,
Kartoffelkroketten und gefüllte Frucht***

32,90 €

fdH 27,90 €

Hubertusplatte

***Hirschkalbsrückensteak, Frischlingsbraten und Hirschkeule,
dazu Preiselbeerrahmsoße,
Edelpilze, Rosenkohl, Apfelrotkohl,
Kartoffelkroketten und gefüllte Frucht***

37,90 €

Hirschkalbsrückensteaks mit Preiselbeerrahmsoße

***Edelpilzen, Rosenkohl, Apfelrotkohl,
Kartoffelkroketten und gefüllte Frucht***

39,90 €

fdH 35,90 €

fdH = für den etwas kleineren Hunger

Dessert wählen Sie bitte aus unseren Tagesangeboten

Unsere Oktoberfest-Schmankerl

*Knusprige ½ Grillhaxe mit Bratensoße
Sauerkraut und Kartoffelklößen* 22,90 €

*Schäufele mit Bratensoße,
Sauerkraut und Kartoffelklöße* 26,90 €

*Holsteiner Rostbratwürstchen auf Sauerkraut,
mit Bratensoße und Kartoffelklößen* 19,50 €

Bunter Wurstsalat mit Rettich und Laugengebäck 18,50 €

*Gebratener Leberkäse mit Spiegelei,
Essigöl-Kartoffelsalat und Salatbeilage* 19,50 €

* * *

Auf Vorbestellung:

*Knusprige Riesen- Grillhaxe mit Bratensoße
Sauerkraut und Kartoffelklößen* 27,50 €
Für Gesellschaften ab 10 Pers. 25,90 €

* * *

Oktoberfestschmankerlplatte – nur auf Vorbestellung (24 Stunden) ab 2 Pers.

Genießen Sie diese besonderen herzhaften Spezialitäten üppig auf dem Tisch serviert:

Kalte Schmankerlplatte

Herzhafter Aufschnitt aus der Landschlachtereie Hoose, Wurstsalat, Radieschen, Rettich, Obazda, Laugengebäck, Brot und Butter

*

Grillhaxenfleisch, Rostbratwürstchen, Weißwürste, Leberkäse, herzhaftes Bratensoße, Kartoffelklöße, Weißkraut und zweierlei Senf

*

Dessert: kleines Gläschen Schokoladenmousse mit Vanillesoße

Ab 2 Pers. buchbar, pro Pers.. Zum freundlichen Schmankerlpreis von nur 33,90 € (praktisch ein drei – Gang – Menü) nur auf Voranmeldung! Lassen Sie es sich gut gehen!