

Vom 2. November bis 31. Dezember bieten wir keine ala carte Küche. Buchen Sie für Ihre Gruppe, Familie und oder den anderen netten Anlass, ein einheitlich vorbestelltes Menü, Buffet oder einfach nur den Hauptgang. Selbstverständlich bieten wir nach Absprache auch Angebote für Vegetarier und Veganer. Genauso bereiten wir auch extra Speisen für Allergiker und Gästen mit Unverträglichkeiten zu.

Wild essen * Wildwochen*** absolut Wild**

Unsere wilden Tipps:

“Hubertusplatte“

Hirschkalbsrückensteak, Frischlingsbraten und Hirschkalbskeule, dazu Preiselbeerrahmsauce, Edelpilze, Rosenkohl, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und gefüllte Frucht für nur 31,90 €. Zu diesem Preis aber nur auf Vorbestellung, a la carte 33,90 €

“Försterplatte“

mit Hirschkalbs- und Frischlingsbraten, dazu Preiselbeerrahmsauce, Pilze, feine Bohnen, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und gefüllte Frucht für nur 27,90 €. Zu diesem Preis aber nur auf Vorbestellung, a la carte 29,90 €.

**** Gänse und Enten Festival * ***

Unser beliebtes selbst gemachtes Gänseschmalz bieten wir auch zum Außer Haus Verkauf an – solange der Vorrat reicht!

„**Gans für Vier**“ Wir servieren Ihnen ganze Gänse, allerdings nur auf Vorbestellung!!

“frisch gebraten - schmeckt besser“

sonntags und donnerstags von 17:00 bis 18:30 Uhr zum Sonderpreis von 165,00 €.

An allen anderen Tagen für 169,00 €. 1 Hafermastgans ca. 5 kg Rohgewicht, frisch gebraten im Ganzen für 4 Pers., servieren wir mit Apfelrahmsauce, Rosenkohl, Rotkohl, Kartoffelklößen, Petersilienkartoffeln und Schmoräpfeln.

*****Martinsgansplatte*** ab 2 Pers.**

Knusprige Gänsekeule und Gänsebrust mit Apfelrahmsauce, Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen, Petersilienkartoffeln und Schmoräpfeln für 39,00 €; sonntags und donnerstags von 17:00 bis 18:30 für nur 37,00 €. Nur auf Vorbestellung!

½ **Flugente** knusprig gebraten dazu servieren wir Apfelrahmsauce, Rosenkohl, Rotkohl, Kartoffelklößen, Petersilienkartoffeln und Schmoräpfeln für 33,90 €

Donnerstags und sonntags von 17:00 bis 18:30, für 31,90 €

! Die Sonderpreise für Sonntagabend, und Donnerstag gelten nicht an Feiertagen!

Grünkohlernte

Grünkohl nach original Holsteiner Art mit Kasseler, Kochwurst und Schweinebacke, Röstkartoffeln, Bratkartoffeln, Senf und Zucker a la carte für 24,90 € * für Gesellschaften ab 10 Pers. satt für 22,90 € *

Grünkohltag

nur Sonntag 12.11., 19.11 und 26.11. von 12:00 bis 14:00 und 17:00 bis 18:30

Nur an diesen Tagen Grünkohl satt für 22,90 € ! Wir empfehlen dringend Tischreservierung!!!

Zusätzlich zu unseren Saisonangeboten auf Vorbestellung

Einige Vorschläge für den Hauptgang

Grillplatte Stormarn

Schweinefilet, Rumpsteak und Putenmedaillon
mit Sauce Bearnaise, Bratensoße, Pilzen, bunter Gemüseauswahl,
Kartoffelkroketten und goldgelbe Bratkartoffeln 31,90 €

Tunneltalplatte

Frischlingskeule, Flugentenbrust und Rumpsteaks
mit Preiselbeerrahmsoße, Geflügelsoße, Pilzen, bunte Gemüseauswahl,
Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln,
Früchte und Preiselbeeren 35,90 €

Schloßherrnplatte

Hirschkalbskeule, Flugentenbrust und Schweinemedailon,
mit Preiselbeerrahmsoße, Geflügelsoße, Pilzen, bunte Gemüseauswahl,
Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und Kartoffelklöße,
Früchte und Preiselbeeren 34,90 €

Daraus lässt sich auch ein leckeres Menü zaubern mit Vorspeise und oder Suppe vorweg und einem interessanten Dessert hinterher. Gerne stellen wir Ihre „Lieblingsplatte“ nach Ihren Wünschen zusammen sprechen Sie uns einfach an.