

## Spezialitäten der kalten Jahreszeit

|    |   |         |
|----|---|---------|
| W1 | Feine Kürbiscremesuppe  | 4,50 €  |
| W2 | Steckrübenmus mit Tafelspitz, Kasseler, Rauchfleisch und Kohlwurst  | 11,00 € |
| W3 | Zartes Hähnchenbrustfilet gebraten mit rahmiger Apfelzwiebelsoße,<br>dazu reichen wir Kürbiskartoffelstampf | 11,50 € |
| W4 | Wildbraten mit Rotkohl und Rosenkohl, Kroketten und einer halben gefüllten Frucht                           | 17,50 € |
| W5 | Fein geschmorte Entenbrust mit Rotkohl, Salzkartoffeln und einer halben gefüllten Frucht                    | 16,00 € |
| W6 | Entenkeule in Sauer mit Bratkartoffeln, Remoulade und saurer Gurke  | 11,50 € |
| W7 | Grünkohl mit Kohlwurst, Schweinebacke und Kasseler, dazu wahlweise süße Kartoffeln oder Röstkartoffeln      | 14,50 € |

auf Bestellung:

|    |   |         |
|----|---|---------|
| W8 | FrISChe Muscheln, mit wahlweise Pernotsoße, Tomatensoße oder WeißweinsöÙe, dazu reichen wir Kräuterbaguette | 11,50 € |
| W9 | FrISCher Karpfen mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Meerrettich                                     |         |

zweimal gereicht oder satt

Tagespreis