



In der Tradition
einer erhaltenswerten Landküche servieren
wir Ihnen zu Beginn
eine schmackhafte Suppe

1. GEDECK :

GOULASCH VOM WEIDERIND, CHAMPIGNONS
DAZU HAUSGEMACHTE NUDELN
UND SALATTELLER 15,50 €

2. GEDECK :

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL
MIT ERBSEN UND MÖHRCHEN IN BUTTER GESCHWENKT
SALZKARTOFFELN UND RAHMSAUCE, SALAT 19,50 €
ALS KLEINE PORTION 15,50 €

3. GEDECK :

RUMPSTEAK MIT SCHMORZWIEBELN
UMLEGT MIT FRISCHEM MARKTGEMÜSE,
DAZU EINEN SALATTELLER 27,00 €
ALS KLEINE PORTION 22,00 €

4. GEDECK :

VOM RIND GESCHMORT—
ROULADE, SCHAUFELSTÜCK UND HUFT
MIT BELUGALINSEN UND KOHLRABI
SALATTELLER 24,00 €



5. GEDECK :

FILETSPITZEN VOM RIND, AM SPIEB GEBRATEN,
MIT PFIFFERLINGEN, ROTWEINSCHALOTTEN, KENIABOHNEN
KARTOFFELBÄLLCHEN, SALATTELLER 29,50 €
ALS KLEINE PORTION 24,50 €

6. GEDECK :

REHSCHULTER IM PULLED PORKSTIL
MIT WEICH GESCHMORTEM SPITZKOHL
UND KARTOFFELPÜRÉE, SALATTELLER 24,90 €

7. GEDECK :

KROSSE BAUERNENTENBRUST, DER CLASSIC´ER
IN ORANGENSAUCE, ERGÄNZT UM ROTKOHL, BACKPFLAUMEN
UND APFELSPALTEN, KARTOFFELBÄLLCHEN, SALATTELLER 28,50 €
ALS KLEINE PORTION 23,50 €

8. GEDECK :

HIRSCHKEULE, IN WACHOLDER GESCHMORT
AUF EDELPILZEN , MELONENSPIEB,
MIT ROTKRAUT, KARTOFFELBÄLLCHEN
UND SALATTELLER , PREISELBEEREN 28,00 €
ALS KLEINE PORTION 23,00 €

9. GEDECK :

FILET VON STEINBUTT UND ZANDER, GEDÄMPFT
MIT PANKOBUTTERBRÖSEL, AUF HUMMERSAUCE,
DAZU ZUCKERSCHOTEN UND KLEINE TOMATEN , WILDER REIS,
SALATTELLER 29,50 €
ALS KLEINE PORTION 24,50 €

Ein kleines Dessert beschließt
Ihr traditionelles Landküchenmenü



Die Gans

**Die MARTINSGANS vom Moorhof
(ca. 4,000kg)
aus Freilandhaltung
(à Person eine Viertel Gans
von Brust und Keule)
mit Boskopbratapfel und Kastanien,
Rotkohl und Rosenkohl,
Manufakturkartoffelkloß**

32,80 €

als zwei halbe Portionen

à Person 25,80 €