

# Unsere WEIHNACHTSKARTE (24.-26.12.)



## APERITIF

Hugo mit hausgemachtem Holunderblütensirup, Limetten und frischer Minze 9,00

## VORSPEISEN

Pfifferlingsrahmsüppchen mit Creme fraiche und Croutons 9,00

Büffelmozzarella auf Wildkräutersalat, hausgemachtes Pesto, Tomaten, dazu Baguette 10,00

## VEGETARISCH

„Ziegenkäse Burger“, gebackener Ziegenkäse mit Preiselbeeren, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Wildkräutersalat, dazu Pommes frites 17,00

## FLEISCH

Original Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salat 23,00

Hausgemachtes Wildschweingulasch mit gefüllter Birne, Apfelrotkohl und Spätzle 25,00

Sauerbraten vom Hirsch aus dem Papenburger Land mit Butterspätzle, Apfelrotkohl und Preiselbeerbirne 29,00

Hüftsteak vom U.S. Beef mit Pfeffersauce, Speckbohnenbündchen und Röstis 29,00

Piccata Milanese von der Poulardebrust in Parmesan-Eihülle, Bandnudeln und Tomatensauce 21,00

## FISCH

„Wiese und Meer“, Großer Salatteller mit in Honig gratiniertem Ziegenkäse und gebratenen Riesengarnelen, dazu Baguette 18,00

Gemischter Edelfischteller mit Wolfsbarsch, Lachs und Riesengarnelen in Hummersoße, Bandnudeln und Parmesan 27,00

## DESSERT

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne 7,80

Marinierte frische Feigen in Rotweinsud mit Zimt- und Mohnreis 9,50

Alle Gänsegerichte bieten wir über Weihnachten nur auf Vorbestellung an  
Diese entnehmen Sie bitte aus unserer Gänsekarte.

Gerne können Sie Ihre Gerichte auch liefern lassen. Bestellen Sie jetzt vor oder reservieren Sie Ihren Tisch.