



Vorspeisen / Starter

Gebratene Entenleber mit Apfel-Cranberry Kompott und
Feldsalat mit Bratkartoffeldressing € 14,50

Fried duck liver with apple - cranberry compote and
lamb's lettuce with fried potato dressing

A1 J L

Apfel-Meerrettichsüppchen mit Croûtons € 8,50

Apple and horseradish soup with croûtons

A1 G I J

Hauptgerichte / Main dishes

Halbe Bimöhler Bauernente mit Orangensoße,
Apfel-Cranberry Kompott, Rotkohl und Kartoffelklöße € 44,00

Half Duck, locally sourced

with orange sauce, apple-cranberry compote, red cabbage and potato dumplings

A1 G I L

Kadener Grünkohl mit Kochwurst, Kasseler- Rücken und Backe, Bratkartoffeln € 23,80
Kale with smoked pork- sausage, loin and jowl, with fried potatoes

J mit nur einer Wurst/Kasseler/Backe € 18,00

Kohlroulade mit Specksoße und Petersilienkartoffeln € 20,50

Cabbage rolls with bacon sauce and parsley potatoes

A1 G I L

Skreifilet auf Rahmfenchel mit Senfkaviar, Dillkartoffeln € 31,00

Skreifilet on creamed fennel with mustard caviar, dill potatoes

A1 D G I J L

Dessert

Kaiserschmarr'n mit Zwetschgenröster und Vanilleeis € 13,90

Kaiserschmarr'n with plum compote and vanilla ice cream

A1 C G H L

**Sofern Sie ein Gericht teilen möchten, reichen wir Ihnen gerne ein
zusätzliches Gedeck**

€ 1,50