

### **DIE MARKTFRISCHE**

# **Vorspeisen / Starter**

Vitello Tonnato mit Kapern Vitello tonnato with capers A1CDL	€ 16,90
Entenkraftbrühe mit Kerbelklößchen Duck broth with chervil dumplings GI	€ 8,50
Kürbissuppe mit Sahnehaube und gerösteten Kürbiskernen Pumpkin soup with cream and roasted pumpkin seeds	€ 8,50

## **Hauptgerichte / Main dishes**

Halbe Bimöhler Bauernente

mit Orangensoße, Apfel-Cranberry Kompott, Rotkohl und Kartoffelklöße € 44,-Half Duck, locally sourced

with orange sauce, apple-cranberry compote, red cabbage and potato dumplings A1GIL

# Zanderfilet auf Rahmgrünkohl, dazu Pellkartoffeln

€ 32,50

Pike-perch fillet on creamed kale, served with boiled potatoes A1DGJ

Kadener Grünkohl mit Kochwurst, Kasseler- Rücken und Backe, Bratkartoffeln € 24,90 Kale with smoked pork- sausage, loin and jowl, with fried potatoes mit nur einer Wurst/Kasseler/Backe € 18,-

#### Dessert

Spekulatiustiramisu mit pinken Quittensorbet Speculoos tiramisu with pink quince sorbet A1 C G H	€ 10,90
Kaiserschmarr'n mit Zwetschgenröster und Vanilleeis Kaiserschmarr'n with plum compote and vanilla ice cream	€ 13,90

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

€ 1,50