

Saisonkarte - Ente & Gans

Kürbiscremesuppe ^{52,59,60} mit gerösteten Kernen & Kernöl	7.90
Hannöverscher Grünkohl ^{2a,52,61,71} ... mit Salzkartoffeln	13.50
... mit Bregenwurst & Salzkartoffeln ^{2a,3,8,52,61,71}	16.50
... mit Kassler & Salzkartoffeln ^{2,2a,3,52,61,71}	16.50
... mit Zweierlei & Salzkartoffeln ^{2,2a,3,8,52,61,71}	19.50
Knusprig gebratene Bauernente ^{52,54,66} mit Majoranjus, hausgemachtem Apfelrotkohl & handgemachten geschmelzten Klößen	28.90
Hirschgulasch aus heimischer Jagd ^{52,54,60,66} mit Rotweibirne & handgemachten Butterknöpfe	22.90
Handgemachte Kürbismaultaschen (vegan) ^{59,66,73} mit Mandelschaum, gebratenen Champignons & Kürbispüree	19.50
Hausgemachter Zwetschgencrumble ^{52,54,59,66,73} mit Walnuss-Karamelleis von Birne & Beere (vegan möglich)	8.90

Ab dem 11. November 2024

Knusprig gebratene Gans ^{52,54,66} mit Majoranjus, hausgemachtem Apfelrotkohl, karamellisierten Maronen & handgemachten geschmelzten Klößen	34.90
---	--------------

Unsere Weinempfehlung

Cuvée Incognito - Phillip Kuhn

0,2l 8.50
0,75l 33.00

Menü

Niedersächsische Hochzeitssuppe
mit Eierstich, Spargel & Mettklößchen



Knusprig gebratene Bauernente
mit Majoranjus, hausgemachtem Apfelrotkohl
& handgemachten geschmelzten Klößen



Zweierlei Mousse von der Original Beans Schokolade
mit saisonalem Sorbet & karamellisierter Schokolade

44.90