

ab dem 05.11. 2025

## **F e s t t a g s – K a r t e**

### **pikante Kürbis-Süßkartoffel–Cremesuppe € 6,90**

verfeinert mit Ingwer, Kokosmilch serviert mit gerösteten Kürbiskernen

### **Beef Tartare € 16,50**

die klassische Vorspeise vom Angus-Rind 150g mit  
gehackten Zwiebeln, Essiggurken, Kapern und Eidotter  
serviert mit Steinofen Baguette, Traubenkernöl und  
Worcestershire-Senfsauce

### **Damhirschragout**

im Eisentopf serviert

mit Waldpilzen, Schalotten und frischem Wintergemüse in  
kräftiger Portwein-Sauce mit Semmelknödel € 24,50

### **Halbe offenfrische Ente**

mit Orangenglasur, serviert mit Apfel-Rotkohl, Rosenkohl  
und einer deftigen Cranberry-Entensauce mit Kroketten € 24,50

### **Klassische Gänsekeule**

mit Apfel-Rotkohl, Rosenkohl und Semmelknödel  
serviert mit einer kräftigen Gänsesoße € 25,50

### **Große Weihnachts-Haxe**

mit Schmorkohl und Semmelknödel  
serviert mit einer kräftigen Weihnachtsbier-Speck-Soße € 24,50

### **Holsteiner Grünkohl**

serviert mit Kasseler, Kohlwurst, Schweinebacke  
und Röstkartoffeln € 19,50

### **hausgemachtes Christstollen-Eis**

auf Zimt-Pflaumenkompott und Sahne € 8,50

*Wir bitten um Verständnis das die Speisen von der Festtagskarte etwas mehr Zeit benötigen. Haxe 20 Min. Ofenzeit*