

ab dem
03.11.2026

Festtags – Karte

pikante Kürbis-Süßkartoffel-Cremesuppe € 6,90

verfeinert mit Ingwer, Kokosmilch serviert mit gerösteten Kürbiskernen

Beef Tartare € 18,50

die klassische Vorspeise vom Angus-Rind 180g mit
gehackten Zwiebeln, Essiggurken, Kapern und Eidotter
serviert mit Steinofen Baguette, Traubenkernöl und
Worcestershire-Senfsauce

Damwild-Ragout

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 € 25,50

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 Kassler, Kohlwurst, Schweinebacke
und Röstkartoffeln € 19,50

hausgemachtes Nougat und Vanille-Eis

serviert mit warmen Rum-Kirschen und Sahne € 8,50