

Liebe Gäste,

auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten in einer separaten Allergiker-Karte. Vorsichtshalber weisen wir darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Allergenen enthalten können.

Oldenburger Grünkohl

saftiger Kasseler-Rücken | frische & geräucherte Mettwurst | Pfannenkartoffeln

24,90 €

Wilde Tapas

Warme Wildschweinbratwurst | Rotkohlsalat | Preiselbeeren |

Bergkäse | Griebenschmalz | Bauernbrot

15,90 €

Burger „Wilder Heinrich“

Rosmarin-Bun | Wildschwein-Patty | Rotweinschalotten | Rotkohlsalat

Bergkäse | Trüffelmayo | Gurke | Pommes Frites | Mayo/ Ketchup

19,90 €

...mit Süßkartoffelpommes + Chili-Mayo

22,90 €

Feines Hirsch-Ragout | Thymiansauce | Rotkohl | Spätzle | Preiselbeer-Birne

26,90 €

Brust & Keule von der Gans | Orangensauce | Rotkohl | Kartoffelklöße

29,90 €

süßer Winterzauber

Pflaumenkompott | Vanillecreme | Karamell-Crumble | Likör 43 | Cassis - Sorbet

9,90 €

Gerne bereiten wir für Sie auf Vorbestellung... auch zur Abholung!
eine knusprige Hafermastgans für 4 Personen
klassisch gefüllt mit Äpfeln, Zwiebeln und Rosinen | Orangenrahmsauce |
Apfelrotkohl | Kartoffelklöße
149,00 €

kleines Grünfutter: ein bunter Salat mit Tomaten, Gurken,
Paprika, Radieschen & Balsamico-Dressing
7,90 €

vegan – Curry – Ingwer - Cremesuppe
Ciabatta
8,90 €

kleines Dreierlei
Kräuterquark | marinierte Oliven | Ciabatta
5,90 €

Lauch-Quiche | hausgebeizter Lachs
Senf-Dill-Sauce | Schmand | Salat
13,90 €

vegan – pikantes Thaicurry
Zitronengras | Blumenkohl | Süßkartoffeln | Kichererbsen
16,90 €

mit gegrillter Hähnchenbrust +7,50 €
mit 5 gegrillten Riesengarnelen +8,90 €
mit gebackenen Falafel-Balls +6,90 €

ofenfrischer Flammkuchen

Schmand | Speck | Zwiebeln | Kirschtomaten | Rucola

– auch veggie-

13,90 €

Caesar Salat

Romana | Parmesan | Tomate | Croutons

13,90 €

- mit gegrillter Hähnchenbrust +7,50 €
- mit 5 gegrillten Riesengarnelen +8,90 €
- mit gebackenen Falafel-Balls +6,90 €

„Classic Beef Burger“ im Brioche-Bun,
homemade Rinderpatty (ca. 150g) | Tomate | Bacon | Cheddar |
BBQ-Sauce | Balsamico-Zwiebeln | Pommes frites | Mayo/ Ketchup

19,90 €

...mit Süßkartoffelpommes + Chili-Mayo

22,90 €

veggie – „Rote Beete-Burger“

Homemade Patty mit Schafskäse und Beete | Mango-Chili-Chutney |
Krautsalat | Chili-Mayo-Dip | Pommes frites | Mayo/ Ketchup

19,90 €

...mit Süßkartoffelpommes + Chili-Mayo

22,90 €

Hausgemachte Rinderroulade
Apfelrotkohl | Kartoffelklöße | eigene Sauce
29 €

Pasta Linguini
Curryschaum | Frühlingszwiebel | Tomate | Paprika | Rucola | Parmesan
16,90 €

- mit gegrillter Hähnchenbrust + 7,50 €
- mit 5 gegrillten Riesengarnelen + 8,90 €
- mit gebackenen Falafel-Balls +6,90 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
Wildpreiselbeeren | Pommes frites | Salat | Mayo/ Ketchup
28,90 €

„Schinkeler Pfännchen“ zwei Schweinefiletmedaillons im Baconmantel
Champignons á la crème | Pfannkartoffeln | grüne Bohnen
28,90 €

als kleine Portion 24,90 €

argentinisches Rumpsteak (ca. 250g) vom Grill
Rosmarinkartoffeln | Tomaten-Bohnen-Gemüse
Kräuterbutter | Jus
34,90

Norwegisches Lachsfilet - saftig vom Grill
Rieslingschaum | Linguine | Tomate | Radieschen | Salat
29,90

das MATCHDAY – Schnitzel – der Heimspiel-Klassiker
knuspriges Schweineschnitzel ca. 180 g | Champignonrahmsauce |
Pommes frites | Mayo/ Ketchup | Beilagen-Salat
19,90 €

...eine süße Sünde wert...

Crème Brûlée
Vanilleeis | Früchte
9 €

vegan - frische Ananas
Johannisbeer – und Mango – Sorbet
7,90 €

...oder haben Sie Lust auf unser hausgemachtes Eis?

Schoko-Chili | Vanille-Basilikum |
Tonkabohne - Mango | Rosmarin-Honig | Erdbeer - Minze
Zitrone | Kokos | Salted Caramel

3,90 € je Kugel