



Winterliche Gerichte in der Vorweihnachtszeit

Vorspeise

Rindercarpaccio

mit Pfeffer, Olivenöl, einem Salatbouquet,
Zitrone und Parmesankäse
€ 14,90 -m,a,g,

Hauptgerichte

Der Klassiker

Grünkohl mit Kasseler,
Knacker und Salzkartoffeln
€ 17,90 -a-i-j-f-

Wildschweinbraten

mit Wacholdersoße,
Apfelrotkohl und Kartoffeln
€ 21,90 -a,i,j,f

½ Bauern-Ente aus dem Rohr

mit Ingedüm
(gefüllt mit Backobst)
wie der Mecklenburger sie mag,
dazu Rotkohl und Kartoffelklöße
€ 24,90 -a,c,n,i

Hirschrahm-Gulasch

mit Salzkartoffeln,
dazu Apfelrotkohl
€ 20,90 g,a,i,k

Dessertempfehlung

Karamellisierte Topfenknödel

mit Eiscreme und Kirschgrütze
€ 8,50 -g,c,a,

Warmes Schokoladen-Soufflé

serviert mit roter Fruchtgrütze,
Vanilleeis und Schlagsahne
€ 8,50 a,g,