

Wir kochen mit Leidenschaft!

Mittagskarte 22.10. bis 24.10.25

Kalbsfrikadelle mit getrüffeltem Kohlrabi und Kartoffelstampf	€ 16,50
Kürbis-Gnocci mit Seelachspiccata	€ 15,00
Buntes Pilzragout mit Semmelkloß	€ 15,00
Grützwurst mit Kartoffelstampf und Apfelkompott	€ 15,00
Kaisersülze mit Bratkartoffeln und Remoulade	€ 15,00
Leberkäse mit Krautsalat, Bratkartoffeln und Spiegelei	€ 15,00
Grießpudding mit Kirschen	€ 5,50
Auszug aus der Abendkarte	
Kürbiscremesuppe mit Kürbisöl und Kürbiskernen	€ 11,50
kleiner herbstlicher Salat mit Pilzen und Kürbis Salat € 9,50	4
Burrata auf gebratenem Hokkaido- Kürbis, Kirschtomaten, Pesto und Knusperbrot	€ 16,50
Rührei mit gebratenen Pfifferlingen , Zwiebeln und Speck, Bratkartoffeln	€ 27,00
Knusprige ½ Oldenburger Ente mit Rotkohl und Kartoffelklößen ¼ Ente	€ 38,50 € 26,50
Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffelstampf kleine Portion	€ 29,50 € 22,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	€ 29,50
Königsberger Klopse vom Kalb auf Kartoffelstampf, Roter Bete, gebackener Kaperbeere	€ 26,00
Creme Bruleè mit Beerenkompott und Joghurteis	€ 12,50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanillesauce, Vanilleeis kleine Portion	€ 13,50 € 9,50