

Saisonkarte Grünkohl & Ente

| | |
|---|--------------|
| Hannöverscher Grünkohl ^{2a,52,61,71} ...mit Salzkartoffeln <i>hanoverian kale with boiled potatoes</i> | 13.50 |
| ...mit Bregenwurst & Salzkartoffeln ^{2a,3,8,52,61,71} <i>hanoverian kale with bregenwurst & boiled potatoes</i> | 16.50 |
| ...mit Kassler & Salzkartoffeln ^{2a,2a,3,52,61,71} <i>hanoverian kale with kassler & boiled potatoes</i> | 16.50 |
| ...mit Zweierlei & Salzkartoffeln ^{2,2a,3,8,52,61,71} <i>hanoverian kale with two kinds & boiled potatoes</i> | 19.50 |
| Knusprig gebratene Bauernente ^{52,54,66} mit Majoranjus, hausgemachtem Apfelrotkohl & handgemachten geschmelzten Klößen <i>crispy fried farm duck with marjoram jus, homemade apple red cabbage & handmade melted dumplings</i> | 28.90 |
| Geschmortes Hirschgulasch aus heimischer Jagd ^{52,54,60,66} mit Apfelrotkohl, Preiselbeeren & hausgemachten Butterspätzle <i>braised venison goulash from a local hunt with red cabbage, cranberries & homemade butter spaetzle</i> | 22.90 |
| Handgemachte Wildmaultaschen ^{2a,52,60,66} mit Speckrosenkohl, Preiselbeeren, Wacholderjus & Kürbispüree <i>handmade game ravioli with bacon, rose cabbage, cranberries, juniper jus & pumpkin puree</i> | 21.90 |
| Hausgemachtes Kürbisrisotto ^{52,54,66} mit gebackenem Ziegenfrischkäse <i>pumpkin risotto with baked goat's cream cheese</i> | 19.50 |

Unsere Wochenhighlights

Hannöverscher Grünkohl "satt" (MONTAGS)
mit Zweierlei (Bregenwurst & Kassler) & Salzkartoffeln

19.50