

Vorspeisen / Appetizers

Carpaccio vom Angusrind / gebratener Pilzsalat / Parmesanblätter

Angus beef carpaccio / fried mushroom salad / parmesan leaves

€ 14,00

Gebratener Kalbstafelspitz / Rote Bete - Remoulade / Zupfsalat

Roasted boiled veal / beetroot remoulade / plucked salad

€ 14,00

Jahreszeitlicher Zupfsalat / Hausvinaigrette / Croûtons

Seasonal plucked salad / house vinaigrette / croûtons

€ 8,50

Suppen / Soups

Hannoversche Hochzeitssuppe / Eierstich / Fleischklößchen / Wurzelwerk

Hanoverian clear chicken soup / egg custard / meatballs / roots

€ 9,00

Kartoffel-Sellerie-Crèmesuppe / Kernöl / Crunch

Cream of Potato - Celery / seed oil / crunch

€ 8,00

Alle Preise beinhalten Service und Mehrwertsteuer.
Wünschen Sie besondere Informationen zu Allergenen oder Zusatzstoffen,
sprechen Sie uns gerne an.

Hauptgänge / Main courses

Gnocchi Duett / Berglinsen / Apfel Chutney

Gnocchi duet / mountain lentils / apple chutney

€ 16,00

Omas Rinderroulade / Rotkohl / Kartoffelklöße

Grandma's beef roulade / red cabbage / potato dumplings

€ 23,00

Wildgulasch / Pilze / Preiselbeer-Birne / Kräuterspätzle

Venison goulash / mushrooms / lingonberry-pear / herb spaetzle

€ 23,50

Geschmorte Entenkeule / Rotkohl / Kartoffelklöße / Orangensauce

Braised duck leg / red cabbage / potato dumplings / orange sauce

€ 24,00

Königsberger Klopse / Kapernsauce / Salzkartoffeln / Rote-Bete-Salat

Königsberger Klopse / caper sauce / boiled potatoes / beetroot salad

€ 22,50

Wiener Schnitzel vom Schweinerücken / Pfannengemüse / Steak Pommes

Wiener schnitzel from pork loin / pan-fried vegetables / steak fries

€ 23,00

Dessert / Dessert

Mousse Variationen / Beerenmark

Mousse variations / berry puree

€ 8,00

Fruchtsorbet / warmes Schokoladentörtchen

Fruit sorbet / warm chocolate tart

€ 8,00

Alle Preise beinhalten Service und Mehrwertsteuer.

Wünschen Sie besondere Informationen zu Allergenen oder Zusatzstoffen,
sprechen Sie uns gerne an.