

Saisonale Spezialitäten & Wildgerichte

Wildkraftbrühe

mit Rehklößchen, Gemüserauten und Petersilie

€ 7,00

* * *

Wildschweingulasch

mit Waldpilzen, Speck und Zwiebeln geschmort, Preiselbeeren, Apfelrotkohl, Haselnussespätzle

€ 19,50

Hirschkalbsbraten

in Pfifferlingsrahm, Rotweinbirne mit Preiselbeeren, Sprossenkohl mit Speck, Kartoffelkroketten

€ 22,00

Rotkohl-Wildroulade

mit Hirsch und Schwein, Apfelchutney, Geneverrahmsauce, Serviettenknödel

€ 16,50

Wildplatte „Hubertus“

Medaillons von Hirsch-, Wildschwein- und Rehrücken, Fasanenbrust, Steinpilze, Wacholderrahmsauce, dreierlei Kohlröschen, Dauphinkartoffeln

€ 25,00

Gänseleberstreifen „Alt Berlin“

mit Äpfeln, Zwiebeln und Champignons gebraten, Calvadosrahmsauce, Kartoffelpüree, bunter Gartensalat

€ 15,50

Hannoverteller

Portion deftiger Grünkohl mit Bregenwurst, Rote Bete, Petersilienkartoffeln

€ 14,50

Grünkohltopf „Föhrenhof“

mit Bregenwurst, Kasselerhacken und Schweinebauch, Petersilienkartoffeln

€ 17,50

Zum Grünkohl servieren wir Ihnen mittelscharfen Löwensenf.
(auf Wunsch auch extra scharfen Löwensenf)

Alle Preise beinhalten Service und Mehrwertsteuer.

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