

Küchenphilosophie

Eigene Herstellung sämtlicher

*Suppen, Saucen,
Buttermischungen,
Salatdressings etc.*

*Wir benutzen ausschließlich
natürliche Würzmittel
und keinerlei künstliche
oder chemische
Geschmacksverstärker.*

*Gemüse, Salate und Dessert
werden frisch und
geschmacksschonend zubereitet.*

*Unsere Küchenbrigade wünscht
guten Appetit.*

Ihr Küchenchef

Dieter Böttger

*Zeit für Hirsch, Ente, Gans,
und Kürbis*

*Unsere frischen Wildspezialitäten
kommen ausschließlich
aus heimischer Jagd.*

*Die Enten sind keine Flugenten und
haben einen großen Fleischanteil.*

*Ab 11.11.18 servieren wir Ihnen
ofenfrische Gänse
auf Vorbestellung
(Ab 4 Personen)*

Empfehlung zum Start

Prosecco / mit Holundersirup 0,1 l 5,50 € / 6,00 €

*Campari** auf Eis 4 cl 5,00 €*

Portwein 5 cl 6,00 €

Traubensecco (alkoholfrei) 0,1 l 5,00 €

*Campari** Soda / Orange 4 cl 6,00 €*

Sherry medium / dry 5 cl 4,50 €

Martini Bianco/Rosso 5 cl 4,50 €

Vorspeisen

<i>Kürbissüppchen mit Kernöl</i> ⁷	6,00 €
<i>Winterliche Blattsalate mit geräucherter Entenbrust, Apfelstreifen und Orangenfilets</i>	12,50 €
<i>Feine Terrinen und Pastete vom Kaninchen, Wildente und Kalb</i> ^{1a,8g,7}	13,50 €

Hauptgerichte

<i>Edelgulasch vom Hirsch mit feinem Rotkraut, Spätzle und Preiselbeeren-Orange</i> ^{1a,3,9}	19,50 €
<i>Ofenfrische Gänsekeule, knusprig gebraten, mit kleinem Bratapfel, Maronen, feinem Rotkraut und zweierlei Knödel</i> ^{8a,3,7}	21,50 €
<i>Halbe Oldenburger Ente, knusprig gebraten, feinem Rotkraut und zweierlei Knödel</i> ^{3,7}	21,00 €

*Unsere Steaks servieren wir mit „Stern“ Haussalat
und nach Wahl mit hausgemachter Kräuterbutter,
oder Pfeffersauce* ^{3,7,1a,9}

<i>Lady-Cut-Rumpsteak 180 gr.</i>	19,00 €
<i>Gentleman-Cut-Rumpsteak 250 gr.</i>	24,00 €
<i>Rib-Eye-Steak 200 gr.</i>	20,00 €
<i>Rib-Eye-Steak 300 gr.</i>	26,00 €