

Mittagskarte | Lunchmenu
Von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

Vorspeisen | Starters

Caesar Salat A, C, D, G, J Parmesandressing Croutons <i>Caesar salad</i> <i>parmesandressing / croutons</i>	15,50 €
mit Hähnchenbruststreifen <i>with chicken breast</i>	21,50 €
mit gebratenen Lachswürfeln <i>with grilled salmon</i>	24,50 €
Winterlicher Ackersalat 1, A, G, H, I, J, L Cerealien Cranberries Dressing zur Wahl - "Pink Lady"-Rote Beete-Himbeere - "Violette Traube"-Balsamico - "Juicy" - Maracuja-Dressing <i>Winter Salad</i> <i>cereals / cranberries</i> <i>Choice of dressing</i> - "violet grape"-balsamic - "Pink Lady"-beet root, raspberry - "Juicy"-passionfruit	16,50 €
Antipastivariation 1, 2, 3, B, D, G, J Garnele Gemüse Serrano Rindertatar <i>Variation of antipasti</i> <i>king prawn / vegetables / tartare of beef / ham</i>	22,50 € für 2 Personen 30,50 €
Gebeizter Wildlachs 2, 3, 8, D Gurkensud Zitrusmarmelade Wildkräutersalat <i>Pickled salmon</i> <i>cucumber broth / lemonjam / wild herbs</i>	24,50 €
Rinderfilet Tatar 11, A, C, G, H, J Gepickelte Shiitake Pilze Kapernäpfel Schnittlauchcrème <i>Beef fillet tartare</i> <i>pickled shiitake mushrooms / caper apples / chives cream</i>	25,50 €
Tagessuppe G, H, I, J, L <i>Daily soup</i>	11,00 €
Bouillabaisse-Unsere Fischsuppe- A, B, D, G, I, L, N <i>Our fish soup</i>	23,50 €

Mittagskarte | Lunchmenu
Von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

Hauptgänge | Main courses

Gebratene Kalbsleber A, G, I, J, L Zwiebel-Senf-Jus Kartoffelpüree Schmorzwiebeln Safranäpfel <i>Fried veal liver</i> <i>onion mustard jus / mashed potatoes / braised onions / saffron apples</i>	29,50 €
Backfisch 2, 3, A, C, D, G, I, J Remouladensauce Kleiner Salat Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln <i>Deep fried fish</i> <i>remoulade sauce / fried potatoes with bacon and onions / salad</i>	24,50 €
Sanft geschmorte Ochsenbacke G, I, J, L Trüffeljus Kartoffel-Karotten-Stampf Selleriecrème Wilder Rosenkohl <i>Gently braised ox cheek</i> <i>truffle jus mashed potato & carrot celery cream flower sprouts</i>	36,50 €
Bouillabaisse-Unsere Fischsuppe- A, B, D, G, I, L, N <i>Our fish soup</i>	31,50 €
Kürbisrisotto A, C, G, H, I gebackener Ziegenkäse Feldsalat Walnüsse <i>Pumpkin risotto</i> <i>baked goat cheese / lamb's lettuce / walnuts</i>	25,50 €
Wiener Schnitzel A, C, F, G, H, I, J, L Pommes Trüffelcrème Kleiner Salat Zitrone Preiselbeeren <i>Escalope vienna style</i> <i>french Fries / truffle cream / cranberries / salad</i>	33,50 €
Hähnchen-Curry G, I, L Basmati-Duftreis buntes Gemüse <i>Chicken curry</i> <i>basmati rice / vegetables</i>	23,50 €
Currywurst von der Premium Bratwurst der Metzgerei Sommer aus dem Sauerland 4, 10, G, I, J, L Kleiner Salat Süßkartoffelpommes <i>Grilled Sausage</i> <i>currysauce / salad / sweet potato fries</i>	18,50 €

Ofenfrischer Gänsebraten *Oven-fresh roasted goose*

Brust und Keule von der Oldenburger Freilandgans
Rotkraut | Maronen | Kartoffelklöße | Bratapfel

*Breast and leg from the „Oldenburger“ free-range goose
red cabbage | chestnuts | potato dumplings | baked apple*

1, (A), (G), (H), (I), (J), (L)

€ 46,50

Liebe Gäste,

nach längeren Überlegungen und Abwägungen sind wir zu dem Entschluss gekommen, dieses Jahr nicht auf das traditionelle Gänseessen zu verzichten. Wie schon durch die Presse erklärt, müssen wir den diesjährigen Gänsepreis erhöhen.

Die fehlenden Futtermittel durch den Ukrainekrieg, sowie die erhöhten Energiepreise und zuletzt die Vogelgrippe haben die Preise um 50 % steigen lassen.

Trotzdem ist die Nachfrage weiterhin hoch, so dass wir unseren Gästen gerne Ihren Wunsch erfüllen möchten und unseren Gänsebraten auch dieses Jahr, in gewohnter Qualität, anbieten.

Dear guests,

After long deliberations and considerations, we have come to the decision not to do without the traditional goose meal this year.

As already explained by the press, we have to increase this year's goose price. The lack of feed due to the Ukraine war, as well as the increased energy prices and, most recently, the bird flu have caused prices to rise by 50%.

Nevertheless, the demand is still high, so that we would like to fulfill our guests' wishes and offer our roast goose in the usual quality again this year.

Mittagskarte | Lunchmenu
Von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

Dessert | Sweets

Große Kugel Vanilleeis A, C, E, G, H, L Eierlikör warme Callebaut Schokolade <i>Large scoop of vanilla ice cream</i> <i>egg nogg / warm chocolate sauce</i>	11,00 €
Sorbetvariation variation of sorbet	10,00 €
Nougat Crème Brûlée 11, A, C, G, H, L Olivenkrokant Heidelbeerragout Kaffeeeis <i>nougat crème brûlée</i> <i>olive brittle / blueberry ragu / coffee ice cream</i>	13,50 €
Warmes Beerenragout A, C, G, H, L Nussbuttercrumble Haselnuss Schokoladeneis <i>warm berry ragout</i> <i>nut butter crumble / hazelnut / chocolate ice cream</i>	12,50 €
Kuchenauswahl Fragen Sie gerne unser Servicepersonal <i>Cake selection</i> <i>Please ask our service staff</i>	4,50 €

