

Weihnachtskarte

Bremer Hochzeitssuppe mit Mettbällchen, Eierstich und Gemüsestiften	4,90
Büsumer Krabbensuppe mit Granat und Sahnehäubchen	6,40
Zwei Rinderrouladen Rotkohl und Salzkartoffeln	24,50
Schweinemedallions gegrillt, mit frischen Champignons, Pommes Frites, Sauce Hollandaise und einem gemischten Salat	22,50
Schweineschnitzel frische Champignons, Pommes Frites, Sauce Hollandaise, und gemischtem Salat	21,50
Putenschnitzel Pommes Frites, Sauce Hollandaise und einem gemischten Salat	18,90
Gänsebrust Rahmsauce, Kartoffelklöße, Rotkohl, Zimtbirne gefüllt mit Preiselbeeren	29,50
Schollenfilet in einer Eihülle gebraten, Salzkartoffeln, frischen Champignons, Sauce Hollandaise, Sahnesalat mit Mandarinen	23,50
Gemüsebratling frische Champignons, Kartoffelkroketten und buntem Salat	12,90

Wildgerichte

- 31. Herzhaftes Rehglasch** ^{A,C,G,L} **27,80**
mit frischen Champignons, Rotkohl, Kartoffelkroketten und einer Zimtbirne
mit Preiselbeeren
- 32. Hasenkeule** ^{A,C,G,L} **19,70**
im Ofen geschmort, auf Wachholderrahmsauce, Rotkohl, Kartoffelkroketten
und einer Zimtbirne mit Preiselbeeren
- 33. Rehmedallions** ^{A,C,G,L} **37,90**
mit Champignons in Rahmsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten und
einer Zimtbirne mit Preiselbeeren
- 34. Wildente** ^{A,C,G,L} **26,50**
mit einer Zimtbirne mit Preiselbeeren, Rotkohl und Kartoffelkroketten
- 35. Halber Jagdfasan** ^{A,C,G,L} **23,80**
mit einer Zimtbirne mit Preiselbeeren, Rotkohl und Kartoffelkroketten
- 36. Zarter Rehbraten** ^{A,C,G,L} **32,50**
mit frischen Champignons, Rahmsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten
und einer Zimtbirne mit Preiselbeeren