

## SAISONALE SPEZIALITÄTEN

|  |                             |
|--|-----------------------------|
| Grünkohl nach Oldenburger Art<br>Kochwurst   Pinkelwurst   Kasseler   Speck   Salzkartoffeln | 19,50                       |
| Unser Gruppenangebot ab 4 Personen:<br>Grünkohl „satt“ (inkl. Tagesdessert)                  | 22,50                       |
| Cremesuppe von Waldpilzen<br>Hirschravioli   | 9,20<br>große Portion 11,90 |
| Wildragout<br>Preiselbeeren   Butterspätzle   Rotkohl  | 23,60                       |
| Rehbraten aus hiesiger Jagd<br>Thymiansoße   Kroketten   Rosenkohl                           | 28,40                       |



Bier oder Wein dazu?

|                                   |       |       |
|-----------------------------------|-------|-------|
| Grevensteiner Bockbier 6,8% Vol.  | 0,3l  | 4,10  |
|                                   | 0,5l  | 5,90  |
| HORRIDO! Qualitätswein 13,0% Vol. | 0,2l  | 7,60  |
| Weingut Schales   Rheinhessen     | 0,75l | 27,50 |



NUR AUF VORANMELDUNG: Unser Gruppenangebot in der Wildzeit  
Viererlei vom Wild: Hirschsteak, Wildbratwurst, Rehbraten, Wildragout  
mit versch. Beilagen (inkl. Tagesdessert)  
*ab 4 Pers.: 41,50 € | ab 10 Pers.: 39,50 € | ab 20 Pers.: 37,50 €*

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren MitarbeiterInnen