

## SAISONALE SPEZIALITÄTEN

<b>Grünkohl nach Oldenburger Art</b> <sup>a,g,i,j,2,4,7,8</sup>	
Kochwurst   Pinkelwurst   Kasseler   Speck   Salzkartoffeln	21,5
<b>Unser Gruppenangebot ab 4 Personen:</b>	
Grünkohl „satt“ (inkl. Tagesdessert)	24,5
<b>Creemesuppe von Waldpilzen</b> <sup>a,c,g</sup>	
Hirschravioli	9,8
<b>Wildbratwurst</b> <sup>g,i</sup>	
Wacholdersoße   Kartoffelstampf   Weinsauerkraut	21,5
<b>Schmorbraten vom Wildschwein</b> <sup>a,c,g,i</sup>	
Wacholdersoße   Kroketten   Rotkohl	27,8
<b>Medaillons vom Hirsch</b> <sup>a,c,g,i,j</sup>	
Kräutersoße   Dauphinekartoffeln   Butterrosenkohl	33,5

### Der passende Wein dazu?

HORRIDO! Qualitätswein <sup>13,0% Vol.</sup>	0,2l	7,9
Weingut Schales   Rheinhessen	0,75l	27,5



<b>Orangencrêpe</b> <sup>a,c,g</sup>	
heiße Kirschen   Bratapfeleis	10,8
<b>Heiße Zimtpflaumen</b> <sup>c,g</sup>	
Vanilleeis   Sahne	6,5

#### Allergene & Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Milcheiweiß, 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=mit Süßungsmittel, 12=gewachst, 13= gentechnisch verändert  
a=glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fische, e=Erdrüsse, f=Soja g=Milch h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefeldioxid und Sulphite, m= Lupine, n= Weichtiere