

## SAISONALE SPEZIALITÄTEN

Grünkohl nach Oldenburger Art <sup>a,g,i,j,2,4,7,8</sup>  
Kochwurst | Pinkelwurst | Kasseler | Speck | Salzkartoffeln 23,5

Unser Gruppenangebot ab 4 Personen:  
Grünkohl „satt“ (inkl. Tagesdessert) 26,5

\*\*\*

Cremesuppe von Waldpilzen <sup>a,c,g</sup> 7,9  
+ Hirschravioli + 2,5

Wildbratwurst <sup>g,i</sup>  
Wacholdersoße | Kartoffelstampf | Weinsauerkraut 21,9

Schmorbraten vom Wildschwein <sup>a,c,g,i</sup>  
Wacholdersoße | Kroketten | Rotkohl 28,8

Medaillons vom Hirsch, Reh und Wildschwein <sup>a,c,g,i</sup>  
Kirsch-Pfeffer-Soße | Dauphinekartoffeln | Butterrosenkohl 34,8

Der passende Wein dazu?

PolloCampo Merlot IGT Dolomiti <sup>13,0% Vol.</sup> 0,2l 7,8  
Weingut Castelfeder | Südtirol 0,75l 28,5

\*\*\*

Kaiserschmarrn <sup>a,c,g,8</sup>  
Apfelkompott | Vanillesoße 10,8

Heiße Zimtpflaumen <sup>c,g</sup>  
Vanilleeis | Sahne 6,9

### 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=Erdnüsse, f=Soja g=Milch h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam,  
l=Schwefeldioxid und Sulphite, m=Lupine, n=Weichtiere