

Kulinarischer Ausblick

Mai

Frischer Stangenspargel

Juni - Juli - August

Seemannsteller

geräucherter Lachs - Nordseekrabben
Matjesfilet - Rührei - Bratkartoffeln
Salatbeilage

Sommer Bowl - vegan

Melone - Ananas - Rote Beete
Möhren - Gurken - Paprika
Kichererbsen - Tomaten - Basmati Reis
knackige Blattsalate - Mango Dressing
Kürbiskerne - Erdnüsse
mit

Putenbruststreifen

oder

gratiniertem Ziegenkäse

September

Rübenmus

Kasseler Nacken - Schweinebacke
Kochwurst - Speckstippe

Oktober

Holsteiner Grünkohl

Kasseler Nacken - Schweinebacke
Kochwurst - Bratkartoffeln

Der Klassiker

Geschmorter Hirschkeulenbraten - Wildrahmsoupe
Apfelrotkohl - Champignons - Kroketten - Rotweibirne

3. Oktober 2023 - 17.00 Uhr

Grünkohlbüfett

Wildbüfett

November & Dezember

Gebratene halbe Ente

Rahmsoße - Apfelrotkohl - Salzkartoffeln

Ganze Gans für Sie tranchiert

Ab 4 Personen - in 2er Schritten zu erhöhen
mit Äpfeln, Rosinen und Zwieback gefüllt
dazu eigene Soße - Apfelrotkohl - Rosenkohl
Kartoffelklöße - Salzkartoffeln
knusprige Krokette

Weihnachten

Am 1. und 2. Weihnachtstag genießen
Sie unser Weihnachtsbüfett -Festmahl-
in der Zeit von 11.30 bis 14.00 Uhr und 17.30 bis 20.00 Uhr
Späteste Ankunftszeit
12.00 Uhr & 18.00 Uhr

Weihnachten für Zuhause

kalte Abholung 22.12.2023 - 16.00 bis 20.00 Uhr