

Zur Winterzeit

218	Hausgemachtes Gänseschmalz dazu 5 Tranchen Baguette	3,80 €
460	Gebratene Gänseleber auf Wintersalat mit Hausdressing, geröstete Sonnenblumenkerne und frisches warmes Baguette	8,90 €
461	Gänsekraftbrühe mit Gänseklein und Baguette	4,20 €
462	Frischer handgezapfter Grünkohl aus der Soester Börde mit frischer Kohlwurst und Bratkartoffeln	11,50 €
463	Frischer handgezapfter Grünkohl aus der Soester Börde mit geräucherter Kohlwurst und Bratkartoffeln	11,50 €
464	Frischer handgezapfter Grünkohl aus der Soester Börde mit Kasseler Nacken und Salzkartoffeln	11,50 €
465	Grünkohlpfanne mit Bratkartoffeln Frischer handgezapfter Grünkohl aus der Soester Börde dazu frische & geräucherte Kohlwurst mit Kasseler Nacken	15,50 €
513	Halbe Ente knusprig gebraten mit Apfelrotkohl & Kartoffelknödel	14,00 €
514	Eine viertel Ente knusprig gebraten mit Apfelrotkohl & Kartoffelknödel	9,00 €
466	½ Gänsebrust, Soße Apfelrotkohl und Krokette	16,50 €
467	1 Gänsekeule, Soße Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	17,50 €
468	Wildschweinbraten mit frischen Champignons auf Portweinsauce, dazu Kartoffelkrokette, Brokkoliröschen mit Mandelbutter	16,80 €
469	Rehbraten aus dem Weserbergland mit Apfelrotkohl, Kartoffelrösti & Preiselbeerbirne	18,50 €
470	Wildragout mit Spätzle dazu Apfelkompott mit Preiselbeeren	14,50 €
	Hausgemachtes Spekulatius Parfait auf Marzipansauce	5,80 €