

# SAISONKARTE

<b>Hausgemachte Kürbiscremesuppe</b> <sup>52,59,66</sup> mit aromatisierten Croutons	<b>7.90</b>
<b>Überbackener Kürbis (scharf)</b> <sup>52,54,66</sup> mit Fetakäse, Knoblauch & Chili	<b>11.90</b>
<b>Kürbisravioli</b> <sup>52,54,66</sup> mit Garnelenragout, Minze & Limette	<b>16.90</b>
<b>Hannöverscher Grünkohl</b> <sup>61,71</sup> ... mit Salzkartoffeln <sup>5,61,71</sup>	<b>12.50</b>
... mit Bregenwurst & Salzkartoffeln <sup>2,3,52,61,71</sup>	<b>15.50</b>
... mit Kassler & Salzkartoffeln <sup>2,3,7,52,61,71</sup>	<b>15.50</b>
... mit Zweierlei & Salzkartoffeln <sup>2,2a,3,7,52,61,71</sup>	<b>18.90</b>
<b>Knusprig gebratene Bauernente</b> <sup>52,54,66</sup> mit Majoranjus, hausgemachtem Apfelrotkohl & handgemachten geschmelzten Klößen	<b>23.90</b>
<b>Hirschrücken in Rotweinsauce</b> <sup>52,60,66</sup> mit Rucola, Honig & gegrillter Polenta	<b>22.90</b>
<b>Ab dem 11. November 2022</b>	
<b>Knusprig gebratene Gans</b> <sup>52,54,66</sup> mit Majoranjus, hausgemachtem Apfelrotkohl, karamellisierten Maronen & handgemachten geschmelzten Klößen	<b>31.90</b>