

Wenn Blätter bunt sich färben und Herbstzeitlosen blüh'n - die Menschen Pilze sammeln und Schwalben südwärts zieh'n. Wenn wir für Ernte danken und Winde kühler weh'n - sich Nebel zögernd lichten dann will das Jahr vergeh'n.

Es zieht mit steifen Schritten durch Kälte, Schnee und Wind und kommt nach sanftem Schlummer zurück als Frühlingskind.

(Anita Menger 2009)

Vorspeisen

Gebratene Geflügelleber

mit Apfel & Kartoffel an Madeirajus

€ 9,50

Terrine von Waldpilzen

mit Sauce Cumberland und kleinem Feldsalat

€ 7,90

Mediterraner Bratapfel

gefüllt mit Schafskäse, Oliven und Tomaten auf Salatbeet

€ 6,50

Suppen

Curry – Ananas – Rahmsuppe

€ 3,90

Steckrübenrahmsuppe

mit Lebkuchencrôutons

€ 4,50

Wildkraftbrühe

mit Brätknöpfele

€ 5,50

Salat

Feldsalat mit Kartoffeldressing
und Speckcrôutons
€ 8,50

Blattsalatvariation mit Balsamicodressing
gegrillter Entenbrust und Baguette
€ 16,50

Fisch

Gebratenes Kabeljaufilet
auf Steckrüben – Ananasm Gemüse und blauen Kartoffeln
€ 14,80

Zanderfilet auf der Haut gebraten
an Apfel- Kartoffelpüree und Beilagensalat
€ 17,00

Blauer Dragoner

Vegetarisch

Waldpilzrisotto
mit Parmesankäse und Feldsalat
€ 9,50

Fleischgerichte

Nordhessisches „Cordon bleu“

Paniertes Schweineschnitzel mit Ahler Wurst und Handkäs gefüllt an
Kräuterschmand, Bratkartoffeln und Blattsalat

€ 13,80

Hessisches Weckewerck

mit saure Gurke und Pellkartoffeln

9,80

Sauerbraten vom Wildschwein

mit Rosenkohl und Kartoffelknödel

€ 14,50

Grünkohl mit polnischer Wurst,

Dampfkartoffeln und Senf

€ 11,80

Rinderfilet im Panchettamantel und Schwarzem Pfeffer

mit Romanesco auf Bohnenpüree

180g € 22,80

240g € 26,80

Oldenburger Entenbrust mit Honig – Gewürzlack

an Zwetschgenjus mit gebratenem Rotkraut und

Kartoffelplätzchen

€ 18,50

Dessert

Winterlicher Bratapfel

auf Vanillesoße

€ 5,80

Lebkuchenparfait

mit hausgemachten Rumzwetschgen

€ 8,50

Mouse au Chocolate

und Waldbeergelee

€ 7,50

Ab dem 11. November 2011

gibt es wieder unsere

Weihnachtsgänse

nur auf Vorbestellung