

Tageskarte

Rote Beete-Apfelsüppchen € 6
beetroot-apple soup

Carpaccio vom Rinderfilet € 12
mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan und Rucola
carpaccio of beef with pine nuts, parmesan and rucola

Wildragout von Reh und Hirsch € 16
mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne, Rotkohl und Kroketten
game stew of venison, cranberries, red cabbage and potato croquettes

Knusprige Grillhaxe € 15
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln
grilled pork knuckle with sauerkraut and home fried potatoes

Saftiger Schweinenackenbraten € 13
an Schwarzbiersoße, Rotkohl und Semmelklöße
pork neck roast, black beer sauce, red cabbage and bread dumplings

Entenkeule „Celler Art“ € 13
auf schwarzer Johannisbeersoße, Rotkohl und Heidekartoffeln
leg of duck with red cabbage and potatoes

Tafelspitz mit Meerrettichsoße € 16
rote Beete und Heidekartoffeln
boiled beef with horseradish sauce, beetroot and potatoes

Panna Cotta mit Zwetschgen € 5
Panna Cotta with plums

Ihr individuelles

3-Gang Menü von der Tageskarte

(Suppe, Hauptgang, Dessert)

your own 3-course menu of today's menu

€20