

Vorspeise/Suppe

starter/soup

Carpaccio vom Rinderfilet € 12

mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan und Rucola

carpaccio of beef filet with pine nuts, parmesan and rucola

Kürbis-Ingwersüppchen mit Quinoa € 6

pumpkin-ginger soup

Fisch

fish

Gebratenes Zanderfilet „Amontilado“ € 21

an Sherrysauce, mit Birnenspalten, Kartoffelstampf
und marktfrischem Salat

filet of zander with sherrysauce, pear, mashed potatoes and fresh salad

Doradenfilets € 24

mit mediterranem Gemüse und Kartoffelbratlingen

filet of gilthead, mediterranean vegetable and potatoes

Vegetarisch

vegetarian

Waldpilze in Rahm € 15

mit Semmelklößen und Salat

bread dumplings with mushrooms in cream and salad

Fleisch

meat

Kalbsschnitzel € 23

mit Pommes frites und marktfrischem Salat

escalope of veal with fries and fresh salad

Entenbraten „Celler Art“ € 24

mit Brust und Keule an schwarzer Johannisbeersöße

dazu Apfelrotkohl und Semmelklöße

roasted breast and leg of duck, black currant sauce, red cabbage with apples and dumplings

Rinderfiletsteak „Madagaskar“ € 29

mit Pfeffersauce, Pommes frites

und marktfrischem Salat

filet of beef with peppersauce, fries and fresh salad

Heidschnuckenbraten „Nemitzer Heide“ € 25

mit frischen Champignons, gefüllter Preiselbeerbirne,

Prinzessbohnen und Kroketten

north German heath with fresh chanterelles, pear filled with cranberries, green beans and potato croquettes

Saisonal

seasonal

Saftige große Gänsekeule € 29

mit Apfel-Rosinenfüllung, Apfelrotkohl und Semmelklößen
goose leg with apple-raisin-stuffing, red cabbage and bread dumplings

Gänsebrust „nach Großmutter's Art“ € 31

mit Apfel-Rosinenfüllung, Apfelrotkohl und Semmelklößen
goose breast with apple-raisin-stuffing, red cabbage and bread dumplings

Grünkohl „Ratskeller Art“ € 17

mit Bregenwurst, Kasseler, Bauchfleisch und Bratkartoffeln
kale with smoked sausage, smoked pork and pork belly with fried potato