

# Wochenkarte

## **Unsere Weinempfehlung im Dezember**

**Cabernet Sauvignon - trocken – ( 2022 )**

Aromen von roten Früchten mit würzigen Noten

**0,2L 7,80 €      0,75L 29,00 €**

## **Merlot & Dornfelder ( 2020 ) Rheinhessen**

Reife Beeren, fineszenreich, geschmeidig

**0,2L 7,20 €      0,75L 27,00 €**

## **Kürbissuppe**

mit Ingwer und Apfelstreifen

**7,50 €**

## **Kross gebratene Flugente**

mit Traubensauce, Apfelsrotkohl und Kartoffelknödel

**½ Ente € 32,90      ¼ Ente € 22,90**

## **Grünkohlzeit**

**Grünkohl 14,90 €      - mit Kasseler 16,90 €      -mit Bregenwurst 19,90 €**

## **Grünkohlplatte mit Bregenwurst und Kasseler**

**23,90 €**

**- zu allen Grünkohl Gerichten reichen wir Röstkartoffeln -**

**Warme Cognacpflaumen mit Vanilleeis und Zimtsahne      9,50 €**

## **Mittagstisch**

<b>Donnerstag 04.12.</b> <b>11,00 €</b> Geschnetzeltes vom Rind mit Spätzle	<b>Freitag 05.12.</b> <b>14,00 €</b> Rotbarschfilet auf Rahmgemüse und Kartoffeln
<b>Donnerstag 11.12.</b> <b>11,00 €</b> Gebratene Rinderleber mit Apfel, Zwiebeln und Kartoffelpüree	<b>Freitag 12.12.</b> <b>14,00 €</b> Lachsforellenfilet auf Blattspinat und Reis
<b>Donnerstag 18.12.</b> <b>11,00 €</b> Hausgemachte Frikadelle auf Karotten-Lauchgemüse und Kartoffelbeilage	<b>Freitag 19.12.</b> <b>14,00 €</b> Gebratenes Fischfilet mit körniger Senfsauce dazu Reis
<b>Donnerstag 08.01.</b> <b>11,00 €</b> Grünkohleintopf mit Fleischeinlage	<b>Freitag 09.01.</b> <b>14,00 €</b> Paniertes Fischfilet mit Remouladensauce und Kartoffelsalat

**„Wir brauchen eine Pause“  
geschlossen vom 01.01.26 - 04.01.26**

**„Speck weg Kegeln“ 2 Stunden Kegeln mit Westerngrillplatte ab 7 Personen**

**Im Januar + Februar      22,90 € p.P**