

## Wochenkarte

<b>Weißkohleintopf</b> Rindfleisch	8,90
<b>Sülze</b> Bauernsülze - Zwiebelringe - Bratkartoffeln - Remouladensoße	10,80
<b>Grünkohlplatte</b> Kasselernackeln - Schinkenknacker - große Portion Grünkohl - Salzkartoffeln	13,90
<b>Hausgemachte Kohlroulade</b> Specksoße - Salzkartoffeln	14,50
<b>Rehragout mit Maronen</b> dazu Butterspätzle Auf Wunsch servieren wir zusätzlich Rotkohl oder Speckrosenkohl	19,90 +2,90 €
<b>Muffin-Pops</b> Hausgemachte runde Muffins - HimbeerRosmarinsoße - AmarenaEis	6,30
<b>Wintergetränke</b>	
<b>Glas Aperol Spritz</b> Prosecco - Aperol <sup>5</sup> - Sprudelwasser - Eiswürfel	5,90
<b>Glas Hugo</b> Prosecco - Sprudelwasser - Holunderblütensirup - Minze - Eiswürfel	5,90
<b>Glas heiße Zitrone mit frischem Ingwer</b>	3,90

<b>Wein des Monats:</b>	0,1 l	0,2 l	0,75 l
<b>Palador Reserva 2013</b>	4,90	9,50	35,50
Eine Rioja Reserva, wie sie schöner nicht sein könnte: Elegant, tief sinnig und mit unendlichem Nachhall.			

## Schmankerl zum Mitnehmen

<b>Hausgemachtes Gäneschmalz</b>	(250 g Becher)	4,00
<b>-mit Grieben</b>	(250 g Becher)	4,50
<b>Gänseleberwurst</b>	(ca. 125 g)	3,50