

Suppen

Kürbis-Ingwer-Süppchen

aus Hokaido-Kürbis gekocht und mit Ingwer
und karamellisierten Kürbiskernen verfeinert

4,90 €

Pilz-Rahm-Suppe

aus Waldpilzen gemacht und mit Rahm verfeinert

4,90 €

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Gratiniertes Ragout vom Hühnchen

Ragout aus der Hähnchenbrust und Champignons,
mit Käse⁽¹⁾ überbacken, mit Baguette

5,80 €

Kartoffel-Kürbis-Rösti

dazu hausgemachter Matjes-Salat mit Zwiebeln, Gewürzgurke⁽⁹⁾, Äpfeln und Fenchel
sowie Kräuterquark

9,00 €

Rosmarin-Ofenkartoffel

mit Kräuterquark, Röstzwiebeln und Streifen vom Rauchfleisch

7,90 €

oder

mit Ragout aus Hähnchenfleisch und Champignons

7,90 €

oder

mit Kräuterquark und hausgemachter Matjes-Salat

9,00 €

1-mit Farbstoff; 2-mit Konservierungsstoff; 9-mit Süßungsmittel/n

Salate frisch und knackig

Kleiner Blattsalat **4,50 €**
mit hausgemachtem Zitronen-Honig-Senfdressing

Griechischer Salatteller **13,50 €**
verschiedene Blattsalate, Gurke, Paprika, Ei, Thunfisch und Fetakäse,
getrocknete Tomaten, Oliven, Peperoni,
dazu Zitronen-Honig-Senfdressing und Baguette

Salatteller mit gebratener Kalbsleber **14,50 €**
gebratene Streifen von der Kalbsleber, verschiedene Blattsalate, Cocktailtomaten,
frische Champignonscheiben, geröstete Sonnenblumenkerne und Ei,
serviert mit Zitronen-Honig-Senfdressing und Baguette

Auf Wunsch reichen wir auch separat Balsamico und Olivenöl.

Fisch

Gebratener Zander **16,90 €**
gebratener Zander auf Limetten-Ingwersauce,
mit kleiner Salatbeilage, dazu Schwenkkartoffeln

	Normale Portion	16,90 €
	Kleine Portion	11,80 €

Forelle nach Müllerin-Art **15,40 €**
gebratene Forelle mit Kräuterbutter, Schwenkkartoffeln und kleine Salatbeilage

Forelle nach toskanischer Art **15,40 €**
gebratene Forelle, pikante Tomatensauce mit Oliven, Kapern und Basilikum,
dazu Schwenkkartoffeln und kleine Salatbeilage

Carlsburger Klassiker

Hausgemachter Sauerbraten

klassisch eingelegter Sauerbraten vom Rind,
mit Apfelrotkohl und Serviettenknödeln

Normale Portion **15,40 €**

Kleine Portion **10,80 €**

Rahmgulasch vom Hirsch

mit Apfelrotkohl und Serviettenknödeln

Normale Portion **16,50 €**

Kleine Portion **11,60 €**

Ente auf Honigsauce

eine halbe gebratene Ente, Apfelrotkohl, dazu reichen wir Schwenkkartoffeln

16,90 €

Schweineschnitzel Wiener Art

mit Buttergemüse der Saison und Kartoffelkroketten

15,00 €

Vegetarisches Allerlei

Buttergemüse der Saison, gebackene Schafskäsecke,
Schupfnudeln mit gebratenen Champignons, Pastinaken-Möhren-Pommes
an Kräuterquark

14,50 €

Gerichte aus der Schlachte-Küche

Lose Grützwurst	Normale Portion	11,40 €
mit hausgemachtem, deftigem Sauerkraut und süßem Senf, dazu Schwenkkartoffeln	Kleine Portion	8,00 €

Zwiebel-Fleisch vom Eisbein	Normale Portion	14,40 €
Fleisch vom Eisbein, pikant mit Zwiebeln in Aspik eingelegt und mit Bratkartoffeln sowie Remouladensauce serviert	Kleine Portion	10,00 €

Grünkohlteller		14,30 €
hausgekochter Grünkohl, Kammfleisch vom Kasseler und Bremer Pinkel-Wurst, mit süßem Senf und Schwenkkartoffeln serviert		

Große Wildschlachteplatte		15,40 €
Knacker, Rot- und Leberwurst vom Wild sowie Vesperspeck, mit deftigem Sauerkraut, Kräutersenf, Erbspüree und Schwenkkartoffeln		

Geschmorte Schweinshaxe		14,30 €
auf hausgemachtem Sauerkraut, mit Erbspüree, Kräutersenf und Kartoffeln		

Kürbisgerichte im Herbst

Kalbsleber und Zwiebeln aus der Pfanne	Normale Portion	15,20 €
dazu Kürbis-Kartoffelstampf mit Speck und Kürbiskernen sowie hausgemachtes, pikantes Kürbis-Apfel-Chutney	Kleine Portion	10,60 €

Ofengemüse mit Zander	Normale Portion	16,90 €
Möhren, Stangensellerie, Kürbis, Zwiebeln und Oliven sowie Kapern im Ofen gebacken, dazu gebratener Zander und Schwenkkartoffeln	Kleine Portion	11,80 €

2-mit Konservierungsstoff; 9-mit Süßungsmittel/n