

	GERICHT (FLEISCH)	PREIS NETTO	ALLERGENE
1.	Kasseler, grüne Bohnen, Kartoffelpüree und dunkle Bratensauce	13,90	7,9,10
2.	Gebratene Hähnchenbrust, Rahmwürsting und kleine Kartoffeln dazu Rahmsauce	13,90	7
3.	Süßkartoffelkumpir mit Hähnchenstreifen, Rotkohlsalat, Bulgur, Joghurt-Minz-Sauce	13,90	1,7
4.	Nudelaufguss mit Kürbis und Rinderhackfleisch	13,90	1,7
5.	Hähnchenbrust, Zucchini gebraten, Vollkornreis und pikante Tomatensauce	13,90	1,3,5,8
6.	Knuspriges Hähnchenschnitzel mit Mac and Cheese, Röstzwiebeln und hausgemachtem Coleslaw	13,90	1,3,7,9
7.	Ravioli gefüllt mit würziger Rindfleischfüllung in pikanter Tomatensauce dazu Parmesan	13,90	1,3,7,9
8.	Hirschragout in Portweinsauce mit Preiselbeeren und Spätzle	15,90	1,3
9.	Grünkohl mit Kasseler, Kohlwurst und Kartoffeln dazu Senf	15,90	1
	GERICHT (VEGETARISCH)		
10.	Gebackene Spinatknödel mit Gorgonzolasauce und Kirschtomaten	12,90	1,3,7
11.	Gebratene Schupfnudeln mit winterlichem Gemüse und Kräuterdip	12,90	1,3,7
12.	Veganer Braten aus Erbsenprotein, Rosenkohl, Kartoffelklöße und dunkle Sauce	12,90	1,7
13.	Gnocchi und Spinat in Weisswein-Sahne-Sauce dazu Parmesan	12,90	1,7
14.	Pasta mit Kürbissauce, gebratenen Kürbiswürfel, Hirtenkäse und Rucola	12,90	1,7
15.	Vegetarische Bratwurst mit Steckrüben-Kartoffelstampf, Senf und Salatbeilage	12,90	6,7,10
16.	Gemüsefrikadelle, Würstingrahm und Kartoffelpüree	12,90	1,3,7

1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon);

2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Soja; 7 Milch und Milchprodukte (Laktose);

8 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Paranuss, Pistache, Pistache Noix de Madagascar);