

ODERBERGER IM WINTER

• • •

VORSPEISEN

Roter Quinoa (vegetarisch)	11
Kräutercreme / Onsenei / Rohkost oder ohne Ei (vegan)	
Hering	15
geröstetes Weißbrot / Spitzkohl / Miso Mayo	
Gänse-Rilette	15
Landbrot / violetter Senf / Gurken	

SUPPE

Suppe von der Roten Bete		8
Meerrettichmilch / Cashewnüsse / geräucherte Forelle oder ohne Forelle dafür geräucherter Tofu (vegetarisch)		

HAUPTGERICHTE

Entenbrust	23
Grünkohl / Backpflaumen-Kartoffelnocken	
Wolfsbarsch	28
Zimtzwiebeln / Rosenkohl / Bratkartoffelschaum	
Schwarzwildrücken	25
Senfkruste / Rotkohl / Semmelknödel / Rotwein-Buttersauce	
Geschmorter Spitzkohl (vegetarisch)	19
Esskastanien / Weiße Bohnen / „Belper Knolle“ oder ohne „Belper Knolle“ (vegan)	

EIN TOPF FÜR ALLE IM WINTER (ab 4 Pers.)	p.P. 13
Eintopf passend zur Jahreszeit (serviert im Kupfertopf) dazu 6 Sorten frische Kräuter aus der Region & frisch gebackenes Brot	

DESSERTS

Topfenknödel (vegetarisch)	9
Mandarinsüppchen / Zitronenjoghurt / Gewürzcrumble	
Nougatpraline (vegan)	9
Pink Grapefruit/ Schokoladengel / Passionsfruchtcrème	

DEN WINTER ALS 3-GANG-MENÜ	45
alkoholfreie- oder Bierbegleitung	11
korrespondierende Weinbegleitung / 3 mal 0,1l	21

Bei Wünschen oder Fragen zu Allergenen hilft Ihnen unser Team sehr gerne weiter