

Orangensuppe

mit Streifen von gebratener Entenbrust, Baguette 4,90 €

Wildkraftbrühe

mit Grießklößchen, Baguette 3,80 €

vegetarische Gemüsecremesuppe

mit Creme fraiche, Baguette 3,80 €

~ ~ ~

Hasenkeule

*aus der Jagd von Folkert Folkens im Landkreis Wesermarsch
mit Apfelrotkohl, hausgemachte Kartoffelklöße, Waldpilzsauce* 14,90 €

*gemischter Wildbratenteller **

*von der Hirsch- und Wildschweinkeule mit Waldpilzsauce,
Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl, hausgemachten Semmelklößen* 14,50 €

*Wildschweinbraten **

*mit Backobstsoße, Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl,
hausgemachten Semmelklößen* 14,50 €

Medaillons vom Hirschrücken im Speckmantel

*an Preiselbeerrahmsauce, Schupfnudeln,
Rote Beete Kobl, gefüllte Rotweinbirne* 22,00 €

Hirschbraten *

*aus der Rotweinbeize, Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl,
hausgemachte Spätzle*

14,50 €

geschmorte Gänsekeule auf Grünkohl,

Gänsesauce, Salzkartoffeln

14,50 €

geschmorte Gänsekeule auf Apfelrotkohl,

Gänsesauce, hausgemachte Kartoffelklöße

15,50 €

Gänsebrust auf Rote-Bete-Kohl *

Gänsejus, hausgemachte Kartoffelklöße

16,50 €

Rebbraten *

*mit Preiselbeerrahmsauce, Rote-Bete-Kohl,
hausgemachten Spätzle*

19,80 €

Wildpfanne „Jägerart“ *

*Wildgulasch in Wacholder-Sahnesauce, mit Stockschwämmchen
und Champignons, Apfelrotkohl, Preiselbeerbirne,
hausgemachten Spätzle*

13,40 €

Oldenburger Grünkohl *

*mit Kasseler, Kochwurst, Pinkel und Bauchspeck,
Bratkartoffeln*

13,50 €

*Mit * gekennzeichnete Gerichte bieten wir auch als kleine Portion an.*