

Mandelholz  **ANGEBOTE**
aus unserer **KÜCHE**
„einfach mehr“

In der Weihnachtszeit
empfehlen wir besonders:

Geschmorte winterliche Gänsekeule, A1, G, N4,3,13

überzogen mit eigener Rotwein-Jus angerichtet an Kartoffelklößen mit Semmelbutter, Apfelrotkohl und einem Bratapfel

Braised Goose Leg is served with Dumplings and Red Cabbage

24,80 €

Geschmorte winterliche Gänsebrust, A1, G, N4,3,13

Auf einer Rotwein-Jus und angerichtet an frischem Grünkohl und dazu reichen wir Salzkartoffeln und einen Bratapfel

Goose Breast is served with Fall Kale and boiled potatoes

24,20 €

Frischer Grünkohl – Kasseler Steak A1,K,6

Hausgemachter Grünkohl wird mit einem deftigen Kasseler Steak vom Grill serviert – dazu Salzkartoffeln

Traditional German Fall Kale is served with a marinated Pork Steak and boiled potatoes

18,80 €

Grünkohl Schlachte Platte C1, G, H3

Hausgemachter Grünkohl wird mit einem Medaillon vom Kasseler Kamm, Bauchfleisch und einem Rostbratwürstchen, serviert – dazu Salzkartoffeln

Traditional German Fall Kale is served with a marinated Pork Steak, Bacon and a small sausage and boiled potatoes

19,80 €

Schweinshaxe vom Grill C1,G,H3

Haxe vom Brandenburger Strohschwein im Ofen gegrillt und mit Sauerkraut sowie Salzkartoffeln und Quedlinburger Senf serviert

Pork Knuckle with Sauerkraut and boiled potatoes

19,50 €