

Aperitif



- | | | |
|-----|--|--------|
| 218 | „Winter-Spitz“ - Prosecco mit Blutorangensaft und Aperol | 6,80€ |
| 219 | „Hibiskus-Spritz“ <i>(alkoholfrei)</i> Kalter Hibiskus Tee mit winterlichen Gewürzen | 5,80€ |
| | (+ Gin | 6,80€) |

Heiße Getränke

- | | | |
|-----|--|-------|
| 957 | Pumpkin Spice Latte – Latte Macchiato mit Kürbis Gewürz, Zimt & Zucker | 5,00€ |
| 125 | Heißer Apfelpunsch mit Calvados & Gin | 5,00€ |



Vorspeisen & Suppen

- | | | |
|-----|---|------------------|
| 299 | Hausgemachtes Tartelett mit Kürbis, Ziegenkäse und Honig, an Salatgarnitur | NEU 8,50€ |
| 339 | Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube, dazu Baguette <i>(ohne Sahnehaube = vegan)</i> | 7,00€ |

Regionales

- | | | |
|-----|---|--------|
| 850 | „Vennermoorer Kastenpickert“ (zum satt essen) dazu Apfelmus, Preiselbeeren, Butter und Rübensirup | 15,50€ |
| 448 | Terrine Steckrübeneintopf mit Fleischeinlage, dazu Baguette | 12,50€ |
| 548 | Dicke Bohnen in Rahm mit gebratenem Speck und Mettwurst, dazu Salzkartoffeln | 14,50€ |

Grünkohl

- | | | |
|-----|--|--------|
| 464 | Grünkohlplatte mit Kasselerbraten, frischer- und geräucherter Mettwurst und Salzkartoffeln | 21,00€ |
| 463 | Grünkohlteller mit Kasselerbraten, geräucherter Mettwurst & Salzkartoffeln | 18,50€ |

Vegan / Vegetarisch

- | | | |
|-----|--|-------------------|
| 664 | Veganer Strudel mit Wirsing-Semmelfüllung und Waldpilz-Sherry Sauce | NEU 16,00€ |
| 597 | Hausgemachte Kürbislasagne mit gemischten Blattsalaten in Essig-Öl Dressing und Kürbiskernen | 16,50€ |



Alle Umbestellungen werden mit einem Aufpreis von 0,50€ berechnet

Wildgerichte

472	Hausgemachtes Wildgulasch „Jäger Art“, dazu Butterspätzle und Apfelrotkohl	24,50€
661	Geschmorte Gänsekeule auf Orangensauce mit Bratapfel, hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln	27,00€
665	Wildschweinbraten mit Rotweinbirne, Wacholderrahmsauce und geschmorten Zwiebeln, dazu Schupfnudeln und Speckrosenkohl	28,90€

Dessert

113	Espresso-Affogato - Espresso mit einer Kugel Vanilleeis NEU	4,50€
564	Bratapfel Crumble - Warmer Apfelkompott mit Rosinen und Mandeln, verfeinert mit Zimt, Streuseln und Sahne, dazu eine Kugel Vanilleeis	7,80€
596	Walnusseisbecher mit heißen Zimtpflaumen und Sahne	7,80€
669	Mandelmousse mit Nussbrösel und Apfel-Birnenkompott im Glas serviert NEU	7,80€
670	Warmer Schokokuchen mit Apfel-Birnenkompott, 1 Kugel Vanilleeis und Sahne	7,80€

Alle Umbestellungen werden mit einem Aufpreis von 0,50€ berechnet.

Noch auf der Suche nach einer Geschenkidee zu Weihnachten?



ABHOLER FLYER 2025

Auch in diesem Jahr laden wir Sie herzlich ein, Ihre liebsten Festtagsgerichte bequem zur Abholung vorzubestellen.

Unser festliches Menü und alle Details dazu finden Sie auf Facebook, Instagram, unserer Website und in unserem WhatsApp-Kanal.

Alternativ können Sie auch einen Blick auf die Flyer im Foyer werfen.

Betriebsurlaub

Donnerstag, den 01.01.2026 – bis Donnerstag, den 08.01.2026

&

Montag, den 02.03.2026 bis einschließlich Donnerstag, den 19.03.2026