

Gans, ganz lecker!

Martinsgans, ganz klassisch!

*Knuspriger Gänsebraten frisch aus dem Backofen,
mit leckerer Sauce, Bratapfel und Apfelrotkohl,
hausgemachten Kartoffelklößen*

€ 26,90

Martinsgans, ganz anders!

*Knuspriger Gänsebraten „Holsteiner Art“
auf Grünkohl mit gedünsteten Apfelscheiben
und karamellisierten Kartoffeln*

€ 26,90

Eine ganze Martins-Gans

für 4 Personen

auf Vorbestellung!

1 ganze Gans für 4 Personen

frisch aus dem Backofen

*mit viel leckerer Sauce, Omas Bratäpfeln, Rotkohl und Rosenkohl,
hausgemachte Kartoffelklöße und Mandelkroketten*

p. P 27,50 €

Ganz schön Wild!

Wildragout „Hubertus“

*mit Williamsbirne, Apfelkompott mit Preiselbeeren
und hausgemachte Semmelknödel*

€ 18,90

Oberförsters Lieblingsteller

*Wild Medaillons vom Hirsch in Rahmsauce
mit Pfirsich, Pfifferlingen, Rotkohl und hausgemachte Mandelkroketten*

€ 26,90

Ganz schön winterlich!

„Grünkohl mit allen Schikanen“

*Emsländischer Grünkohl mit
Pinkel, Eisbein, Kassler und frischem Bauch, dazu Bratkartoffeln*

€ 16,90

Grünkohl mit Pinkel

*Emsländischer Grünkohl mit Pinkelwurst
und Bratkartoffeln*

€ 11,90

Unser Wein des Monats

Ganz schön rot!

„Meppener Rotspon“

Grand vin de Bordeaux, Medoc, trocken und kräftig!

Importiert nach Art der alten Hanse

Glas 0,1 l € 3,80

Flasche 0,75 l € 24,90