Saisonkarte Winterzeit

19. November – 21. Dezember 2026

Vorspeise

Sellerie-Cremesuppe Vegetarisch

Cremige Selleriesuppe mit fruchtigen Apfelwürfeln, knusprigen Croûtons und feinem Petersilienöl. 1, 2, 7, 12

7,90 €

Gebackener Camembert Vegetarisch

Knusprig gebackener Camembert mit buntem Blattsalat, frischen Birnenspalten, Preiselbeeren und karamellisierten Nüssen. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 11, 12

9,90 €

Nachspeise

Schokoladen-Kaiserschmarrn Vegetarisch

Fluffiger Schokoladen-Kaiserschmarrn mit fruchtigem Zwetschgenröster und cremigem Vanilleeis für den leckeren Abschluss. 1, 2, 3, 5, 6, 12

14,90 €

Getränke

Heiße Kirsch-Holunder-Limonade

Fruchtige heiße Limonade mit Kirsch- und Holundersirup – angenehm warm, fein säuerlich und aromatisch im Geschmack.

0,3 l **4,90 €**

Hauptspeisen

Geschmorte Entenkeule

Saftig geschmorte Entenkeule mit kräftigem Glühweinrotkraut, Klößen und würziger Beifußsoße – unser deftiger Klassiker für kalte Tage. 1, 2, 7, 12

22,90 €

Braumeister-Pfanne

Herzhafte Schupfnudeln mit Kasseler, Sauerkraut und Zwiebeln, mit Käse goldbraun überbacken und heiß in der Pfanne serviert. 1, 2, 3, 7, 12

17,90 €

Gefüllter Ofenkürbis Vegetarisch

Aromatischer Ofenkürbis mit Kartoffel-Schmandcreme und Weichkäse, dazu geröstete Walnüsse, Kräuterpesto und Portwein-Perlzwiebelmarmelade. 1, 2, 6, 7, 12

16,90 €

