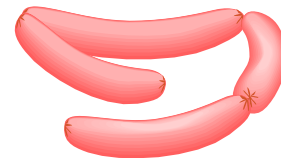




# Während der kalten Jahreszeit empfehlen wir unsere Spezialitäten:

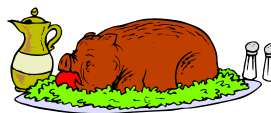


Einbecker Brauherrn frisch vom Faß (4,9 % vol.)	0,3 Ltr.	2,50
Einbecker Brauherrn frisch vom Faß (4,9 % vol.)	0,5 Ltr.	3,50
Duckstein frisch vom Faß (4,8 % vol.)	0,3 Ltr.	2,50
Duckstein frisch vom Faß (4,8% vol.)	0,5 Ltr.	3,50
Franziskaner Hefe Weizenbier frisch vom Faß (5% vol.)	0,5Ltr.	3,50

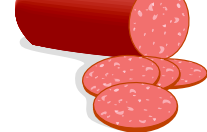
## Suppen

Klare Hühnerbrühe mit bunter Einlage	4,00
Kürbis - Mango - Cremesüppchen mit Ingwer und Kräutersahnehaube	4,40

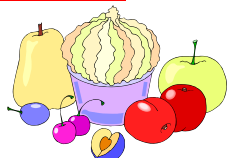
## Hauptgerichte

„Fränkischer Teller“ acht kleine Bratwürste in Butter gebraten, auf Sauerkraut angerichtet, dazu reichen wir Kartoffelpüree		9,50
Seniorenteller Braunkohl frisch <u>oder</u> geräuchert		
Braunkohl mit einer frischen oder geräucherten Bregenwurst und Kartoffeln		10,50
Knusperige Schweinshaxe mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln		12,50
Schweinebraten mit Rahmsoße Apfelrotkohl und Kartoffelklöße		12,50
Grillrippchen mit Chilisoße, Kartoffelecken und frischen Salat vom Buffet		12,50
„Braunkohlteller“ mit einer hausgemachten frischen, und einer geräucherten Bregenwurst, Bauchfleisch und Salzkartoffeln		13,50
„Kasseler -Teller“ Kassellerrückenbraten mit Sauerkraut <u>oder</u> Grünkohl und Kartoffelklößen		12,50
Großes gekochtes Eisbein (dauert ca. 25 min.) mit Erbsenpüree, geschmorten Sauerkraut und Kräuterkartoffeln		12,50
„Grünkohlplatte“ drei Bregenwürste nach Wahl mit Kasseler Bauchfleisch und Dampfkartoffeln		17,80
Holztrug-Molle“ Zünftiges nach Art des Hauses! Haxenfleisch, Nackenbraten Leberkäse und Würstel auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln		17,50
Babarie Entenbrust mit Orangensoße Apfelrotkohl und Kartoffelklöße		18,50
Knusperige Gänsebrust mit Gänsesoße, Rot- und Grünkohl Klöße und Kroketten		19,90

## Aus der kalten Küche:

Strammer Max (Schinkenbrot)mit zwei Spiegeleiern		9,50
Strammer Moritz (Mettwurstbrot) mit zwei Spiegeleiern		9,50
Hausgemachte Sülze mit Remouladensoße, Salatbeilage und Röstkartoffeln		10,50

## Dessert



Kaiserschmarrn mit Vanillesoße	4,50
Winterlicher Dessertteller mit Vanillesoße	4,50

Alle Preise incl. Bedienungsgeld und. Mehrwertsteuer