Weihnachten 2026

Heiligabend 24.12. /
25. und 26.12.2026

KLEINIGKEITEN

Datteln im Speckmantel[2,3] 11.5
Aioli[1,8,A,G,K] I Hausbrot[D]

Bruschetta Tomate 8.9
Baguette[D] I Strauchtomate I Knobi I rote Zwiebel
Basilikumpesto[2,A,H] I Olivenöl I Rucola I Parmesan[2,A]

spanische Albondigas 14.5
Rindfleischbällchen 4 Stck I pikante Tomatensauce mit
Knoblauch I Zwiebeln und Kräutern I Baguette[D]

Gambas Ajillo 14.9
Scampi 4 Stück I Kirschtomaten I Olivenöl I Knoblauch
Chili I Petersilie I Weißwein I Fleur de sel
schwarzer Pfeffer I Baguette[D]

Piementos de padron 11.5
kleine Bratpaprika I Olivenöl I Meersalz
Aioli I Baguette[D]

Kürbis Bruschetta mit Birne vegetarisch 14.9
Kartoffelbrot[D] I Feta-Frischkäsecreme[G]
Kürbisgemüse mit Zwiebeln I Birne
Thymian I Rosmarin I Kürbiskernen I Rucola

Ziegenkäse Crostini[D,G] 14.9
Kartoffelbrot[D] I I Avocadocrème I Datteln I milder
Ziegencamembert I karamellisierte Walnüsse I Rucola

Hausbrot mit Dips[D] vegetarisch 8.9
Aioli I Kräuterquark[G] I Feta-Frischkäsecreme

Kürbisdip vegan 8.0
Kürbisdip mit Zimt I Chili und Granatapfelkerne
dazu Kartoffelbrot[D]

Aioli 5.5
cremige Aioli mit Rosmarin[1,8,A,G,K] I Hausbrot[D]

Portion Oliven 4.5

SUPPEN I SALATE

Tomatencrèmesuppe 8.0
Zwiebeln I Knoblauch I Speck I Tomaten
Sahne I ital. Kräuter I Hausbrot[D]

Kürbis-Orangensuppe vegan 9.0
Hokkaidokürbis I Butternutkürbis I Orange I Zwiebel
bissel Knobi I Chili I Ingwer I Curry I Hausbrot[D]

Kürbis-Orangensuppe mit Chilihack 10.9
Hokkaidokürbis I Butternutkürbis I Orange
Zwiebel I bissel Knobi I Chili I Ingwer I Curry
gebratenes Rinderhackfleisch
mit Lauchzwiebeln und Chili I dazu Hausbrot[D]

Fenchel-Birnensalat mit Schafskäse 19.5
Fenchelsalat mit Birnen I kernlose Weintrauben
karamellisierte Walnüssen I orig. Schafskäse[G]
Granatapfel Vinaigrette I Kartoffelbrot[D]
auf Wunsch mit veganem Schafskäse

Knuspersalat 12.9
Blattsalate I bunter Salatmix
geröstete Mandelsplitter I Sonnenblumenkerne
Rosmarin Brotchips[D]

Kleiner gemischter Beilagensalat 7.0

Salat Topping

mit Hähnchenbrustfiletstreifen + 7.5
mit Thunfisch und gekochtem Ei + 7.5
mit original Schafskäse[G] + 4.9
mit veganem Schafskäse + 4.9
mit Käsestreifen + 2.7

Salatsaucen

Americandressing[8,G,K] fein cremig I fruchtige Tomate
Solo Aceto Balsamico I extra natives Olivenöl
Granatapfel Vinaigrette vegan
Granatapfel I weißer Balsamico I Olivenöl I Agavendicksaft

Weihnachten 2026

Heiligabend 24.12. /
25. und 26.12.2026

SAISON

Winterliches Pilzrahmgulasch mit Maronen 23.5
vegan, glutenfrei - Steinpilze I braune Champignons
Zwiebeln I Möhren I Sellerie I Maronen I Tomate
winterliche Gewürze I veganer Rotwein I Kräuter
Sojasahne I dazu Kartoffelklöße und Apfelrotkohl

Barberie Entenkeule glutenfrei 28.9
Apfelrotkohl I glasierter Rosenkohl[G] I Birne mit
Preiselbeeren I Kartoffelklöße I Bratenjus[I]

Zartes Glühwein Rehgulasch 28.9
aus der Lüneburger Heide I Zwiebeln I Glühwein[I]
Suppengemüse I Tomate I Kräutern I Apfelrotkohl
Kartoffelklöße I Birne mit Preiselbeerfüllung

Ochsenschwanzragout 23.5
zartes würziges Ochsenschwanzragout gekocht mit
Suppengemüse I Tomate I Barolo und Rinderfond
dazu Tagliatelle

Hausmacher Kohlroulade klassisch 23.5
würziges Hackfleisch[A,D] I ordentlich Weißkohl
Bratenjus[I] mit Rahm[G] I Röstkartoffeln

Deftiger Grünkohl[DHafer]
bei uns mit Speck[2,3] gekocht I Röstkartoffeln I Senf
mit Kasseler 20.9
mit Bregenwurst[2,3] 22.9
mit Kasseler **und** Bregenwurst 25.5

glasiertes Lachsfilet mit Granatapfel 27.5
Lachsfilet mit Granatapfel I Ingwer I Balsamico
roten Zwiebeln und Rosmarin
Kartoffel-Selleriepüree[G] I glasiertes Gemüse

Tagliatelle Alfredo mit Scampi[G,D] 24.9
Scampi 6 Stck. I Butter I Knoblauch
Parmesan D.O.P. Kräuter I Sahne
Kirschtomaten I gebackene Petersilie

KLASSIKER

Gebackener Schafskäse mit Grillgemüse 19.9
orig. Schafskäse im Pankomantel[A,D] knusprig
gebacken I mediterranes Grillgemüse
Frühlingslauch I Champignons I Drillinge
cremige Aioli mit Rosmarin[1,8,A,G]

Ziegenkäse im Zucchinimantel 20.9
mit Grillgemüse
Ziegencamembert[G] im Zucchinimantel
mit Walnüssen karamellisiert I mediterranes
Grillgemüse mit Thymian I Frühlingslauch
Champignons I I Drillinge I cremige Aioli[1,8,G]

Kokos Curry mit Gemüse Falafel vegan 20.9
Hausmacher Falafelbällchen[L] I frisches Gemüse
pikante Kokos Curry Sauce[D,M] I Basmatireis

Chicken Kokos Curry 22.5
Hähnchenbrustfiletstreifen I frisches Gemüse
pikante Kokos Curry Sauce[D,M] I Basmatireis

Zwiebelrostbraten vom Rinderfilet 200 g 34.0
Rinderfilet I Rotwein-Pflaumenjus I Röstzwiebeln[D]
glasiertes Gemüse I Kartoffel-Selleriepüree[G]

Rosa Roastbeefaufschnitt 25.5
Bratkartoffeln klassisch I Speck I Zwiebeln[2,3]
Hausmacher Remoulade[G,I,K,1,2,8]

Hausmacher Sauerfleisch[K] 22.9
Bratkartoffeln klassisch I Speck I Zwiebeln[2,3]
Hausmacher Remoulade[G,I,K,1,2,8]

Schnitzel Wiener Art vom Schwein 20.9
goldbraun gebraten[A,D] I gemischter Salat
Preiselbeeren I Pommes frites

Schnitzel Wiener Art Champignon 25.9
goldbraun gebraten[A,D] I Salatbouquet
Bratkartoffeln klassisch I Speck I Zwiebeln[2,3]
Champignon-Zwiebel-Lauch Gemüse in Rahm[G]

Weihnachten 2026

Heiligabend 24.12. /
25. und 26.12.2026

KINDER nur für Kids bis 12 Jahre

Kinder Krüstchen[A,D] 8.5
zartes Schnitzel I dazu Pommes frites
Ketchup und Majonaise[3,A]
oder
Bratkartoffeln mit Speck[2,3] und Zwiebeln 9.5

Kinder Bratkartoffeln 7.7
mit Speck und Zwiebeln I 1 Spiegelei

Kinder 5er Hähnchennuggets[A,D] 8.5
dazu Pommes frites I Ketchup I Majonaise[3,A]

Fischstäbchen[A,D] 8.5
dazu Pommes frites I Ketchup I Majonaise[3,A]

Kinder Pasta 6.0
Pasta[D] mit Tomatensauce

DESSERTS

Schokoladensoufflé noir 9.9
dunkles Schokoladensoufflé - weicher Kern[A,D,G,M]
cremiges Vanilleeis[G] I süß fruchtiges Erdbeermark

Hausmacher Vanille Crème brûllée 10.5
Vanille-Bourbon-Crème[A,G]
Karamellkruste I Himbeersorbet I frische Früchte

Ital. Tiramisu[1,A,D,G,M] 7.5
Zabaglionecreme I Espresso I Biskuit I Kakao
enthält Alkohol

gebackene Apfel Beignets[A,D,G] 8.9
Apfelscheiben im Knusperteig ausgebacken
mit Vanilleeis und Zimt und Zucker

Apfelstrudel Wiener Art[D,G] 8.9
Apfel-Zimtfüllung
Vanilleeis[G] I Schlagsahne[G] I Mandeln

Goldtröpfchen Torte[A,D,G]
cremiger Käsekuchen mit Baiserhaube
dazu Kirschen 5.7
dazu fruchtiges Erdbeerpüree 5.5

Pastel de Nata mit heißen Kirschen 8.5
Portugiesische cremige Vanille Sahne Törtchen[D,G]
serviert mit heißen Kirschen und 1 Kugel Vanilleeis

Zusatzstoffe:
1 mit Farbstoff **2** mit Konservierungsmittel **3** mit Antioxydationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker **5** Geschwefelt **6** geschwärzt **7** mit Phosphat
8 mit Süßungsmitteln **9** mit Milcheiweiß **10** koffeinhaltig **11** chininhaltig

Allergene:
A Eier/-Erzeugnisse **B** Erdnüsse/-Erzeugnisse **C** Fisch/-Erzeugnisse
D WEIZEN glutenhaltiges Getreide/-Erzeugnisse
E Krebstiere/-Erzeugnisse **F** Lupine/-Erzeugnisse **G** Milch/-Erzeugnisse
H Schalenfrüchte/-Erzeugnisse **I** Schwefeldioxid/Sulfite **J** Sellerie/-Erzeugnisse
K Senf/-Erzeugnisse **L** Sesam/-Erzeugnisse **M** Soja/-Erzeugnisse