



Grünkohl & Zungenragout

jeden Freitag & Samstag im November

- Grünkohl...** mit Bregenwurst und Salzkartoffeln 12,50 €
...mit Bregenwurst, Kasseler, Bauchfleisch und Salzkartoffeln 16,00 €
...mit geräucherter Bregenwurst vom Damwild und Salzkartoffeln 12,50 €
Zungenragout mit Salzkartoffeln und Bohnensalat 16,00 €

Essefeuer

täglich im Dezember

Die **Spezialitätenpfanne** auf dem brennenden Essefeuer
am Tisch serviert 21,00 € ab 2 Personen

Fondue**

im November und Dezember

Fleischfond, dazu eine Auswahl an Fleisch & Gemüse
28,00 € pP, buchbar ab 4 Personen

TIPP FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER



„Hubertuspfanne“

täglich bis Ende November

Wild -je nach Treffsicherheit des Jägers- 21,00 €

Ofenfrischer Gänsebraten

ab November

gefüllt mit Äpfel, Nüssen und Rosinen mit Rosmarinsauce, Rotkohl, geschmelzte Kartoffelklöße
-gerne auf Vorbestellung oder auch zu Ihrem Wunschtermin, jedoch nur in 4er Portionen- 29,00 € / Person



Küchenparty **

30.11. 18:00 – 23:00 Uhr 75 € (all inclusive)

Lockere Atmosphäre mit Blick hinter die Kulissen.

Philosophieren Sie mit unseren Köchen über Zubereitungsarten
& Co. oder genießen Sie an verschiedenen Ständen unsere
August-Linie, dazu Life-Musik... ein perfekter, entspannter Abend.

Nikolaus-Brunch *

08.12. 11:00-14:00 Uhr 29,00 € / Person

(Hier kommt auch der Nikolaus, gerne können Sie Ihr Kind anmelden für Geschichte + Weihnachtstüte)

Kulinarische Weinprobe *

25.01. 19:00 Uhr

5-Gang Menü, Apéritif, Weinbegleitung, Mineralwasser & Kaffee
110,00 € / Person, Beginn: 18:30 Uhr

Biike *

21.02. Wir feiern mit Ihnen das friesische Fest!

Biike-Feuer, friesisches Ansprache & Punch am Feuer,
anschließend Grünkohl satt

22,00 € / Person Beginn 18:30 Uhr Treffpunkt vor der Esse!

*) Nur mit vorheriger Anmeldung möglich, da die Teilnehmerzahl begrenzt ist.

**) Nur garantierte Plätze mit vorherigem Zahlungseingang.