

Dezemberkarte

Kürbissuppe (7)	9
Fischtopf (2,4,7) Gemüse Fisch Garnele Muschelfleisch	12
Bratnudeln vegan (1,6) Mi Nudeln saisonales Gemüse hausgemachte Teriyaki	15
Currywurst (Allerg.1,2,12) (Zusatz.3,4,5) Brat / Currywurst hausgemachte Currysauce Pommes Frites	13
Roastbeef kalt (7,3,9) Deutsche Färsé sous-vidé-gegart hausgemachte Remoulade Bratkartoffeln Salatbeilage	20
Grünkohl (1,6,10) Röstkartoffeln auch süß Kassler Kohlwurst oder Pinkel auf Wunsch Backe	20
Hirschgulasch (9,10) Handgeschnittenes Hirschgulasch Rotkohl Spätzle	22
Gänsekeule (1,10) Dithmarscher Gans Rotkohl Kartoffelklöße	29
Halbe Ente (1,10) Dithmarscher Ente Rotkohl Kartoffelklöße	31
Zimtparfait (7)	10
Heidelbeer - Glühwein - Sorbet	10

Allergene: 1-Gluten, 2-Krebstiere, 3-Eier, 4-Fisch, 5-Erdnüsse, 6-Soja, 7-Milch, 8-Schalenfrüchte, 9-Sellerie, 10-Senf, 11-Sesam, 12-Schwefeldioxid & Sulfite, 13-Lupine, 14-Weichtier. Zu 1-Gluten, wir verwenden Weizenmehl 405. Sollten Schalenfrüchte verwendet werden, definieren wir die Art hinter der Allergenennung

Zusatzstoffe: 1-Konservierungsstoff, 2-Farbstoff, 3-Phosphat, 4-Geschmacksverstärker, 5-Nitritpökelsalz, 6-Antioxidationsmittel, 7-Süßungsmittel, 8-Milcheiweiss, 9-koffeinhaltig, 10-Chininhaltig, 11-Phenylalamin, 12-geschwefelt, 13-geschwärzt, 14-gewachst.

