

## Zur Winterzeit

<b>460</b>	<b>Gebratene Gänseleber auf Wintersalat mit Hausdressing,</b> <i>geröstete Sonnenblumenkerne und frisches warmes Baguette</i>	8,90 €
<b>462</b>	<b>Frischer handgezapfter Grünkohl</b> aus der Soester Börde <i>mit frischer Kohlwurst und Bratkartoffeln</i>	11,90 €
<b>463</b>	<b>Frischer handgezapfter Grünkohl</b> aus der Soester Börde <i>mit geräucherter Kohlwurst und Bratkartoffeln</i>	11,90 €
<b>464</b>	<b>Frischer handgezapfter Grünkohl</b> aus der Soester Börde <i>mit Kasseler Nacken und Salzkartoffeln</i>	11,90 €
<b>465</b>	<b>Grünkohlpfanne mit Bratkartoffeln</b> <i>Frischer handgezapfter Grünkohl aus der Soester Börde dazu frische &amp; geräucherte Kohlwurst mit Kasseler Nacken</i>	15,90 €
<b>239</b>	<b>Bratwurst vom Wildschwein</b> <i>Dazu Rotkohl und Kroketten</i>	11,90 €
<b>468</b>	<b>Wildschweinbraten</b> mit frischen Champignons auf Portweinsauce, <i>dazu Kartoffelkroketten, Brokkoliröschen mit Mandelbutter</i>	16,90 €
<b>469</b>	<b>Wildragout</b> <i>mit Spätzle dazu Apfelkompott mit Preiselbeeren</i>	14,50 €
<b>509</b>	<b>Frisches Rotbarschfilet „Müllerin Art“</b> <i>dazu Petersilienkartoffeln und Salat vom Buffet</i>	14,90 €
<b>512</b>	<b>WIENER SCHNITZEL „Original“ vom Kalb</b> <i>dazu Pommes frites und Salat vom Buffet</i>	15,90 €
<b>470</b>	<b>Hausgemachtes Spekulatius Parfait</b> auf Marzipansauce	5,80 €
<b>471</b>	<b>Weißes Lebkuchen Mousse</b> mit Glühweinbirne	5,80 €

### Freitagabends „Ofenfrisch“

<b>513</b>	<b>Halbe Ente</b> knusprig gebraten, mit Rotkohl und Kartoffelklöße	14,90 €
<b>514</b>	<b>Viertel Ente</b> knusprig gebraten, mit Rotkohl und Kartoffelklöße	9,50 €
<b>515</b>	<b>Fränkisches Schäufele „Fränkische Spezialität“</b> <i>mit Kartoffelklöße, Sauerkraut und dunkler Biersauce</i>	15,00 €