

Zur Winterzeit

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

Freitagabends „Ofenfrisch“

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