



## Saisonales

### Suppe

**Kürbiscrèmesuppe** 7,50  
mit Steirischem Kürbiskernöl und frischem Kerbel

### Gans und Ente

**Gänsebraten (Brust & Keule)** 34,90  
mit Orangensauce, Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Bratapfel

**½ gebratene Flugente** 23,90  
mit Orangensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

### Hauptgerichte

**Dry-Aged Tomahawk-Steak (Für 2 Personen)** (ca.1100g) 79,00  
**vom Irish-Black Angus Rind**  
Imposant in der Größe und intensiv im Geschmack ist dieses besondere Steak unwiderstehlich zart und saftig.  
Serviert mit unserer Kräuterbutter, Salat und zwei Beilagen nach Wahl  
(Mind. 45 Minuten Zubereitung)

**Abgebräunter Leberkäse** 14,50  
mit Spiegelei, hausgemachtem Kartoffelsalat und süßem Senf

**Northeimer Bregenwurst** 14,90  
mit deftigem Grünkohl und Salzkartoffeln

**Grünkohlteller** 16,90  
mit Northeimer Bregenwurst, gebratenem Kassler und Salzkartoffeln

**Weihnachtlicher Hirschkeulenbraten mit Waldpilzsauce** 24,90  
Preiselbeerbirne, gedünsteter Rosenkohl und krosse Krokette

### Dessert

**Schokoladen-Passionsfrucht-Küchlein (Vegan)** 6,90  
auf knusprigem Crunchboden aus Zartbitter-Schokolade und Nüssen, Passionsfrucht-Mango-Kern und frischen Waldbeeren

**Tiramisu „Nonna“** 7,50  
In Kaffee und Amaretto getränkter Löffelbiskuit auf weichem Schokocrunchboden, mit luftigem Mascarpone-Mousse und Himbeergeleekern an roten Beerenfrüchten

**Rote Beerengrütze** 6,90  
mit reichlich Beerenobst und Vanillesauce | Kugel Vanilleeis + 2,00

**Cremiges Vanilleeis mit Steirischem Kürbiskernöl** 3,20