



# Unsere Empfehlungskarte

## Als kleiner Einstieg

### „Herbstcocktail“

Calvados/ Amaretto/ Kirschsafft/ Prosecco

7

## Vorspeisen

Cappuccino vom Hokkaido-Kürbis/ Garnelenspieß

7

### Büffel Burrata „cremig & mariniert“

Bunte Tomaten/ Olivenöl/ Basilikum

12

### Geräucherte Entenbrust

Balsamicolinsen/ Aprikosenchutney/ Wildkräutersalat

12

## Hauptspeisen

### Hausgemachter Grünkohl

Kasseler/ Backe/ Kohlwurst/ Bratkartoffeln oder süße Röstkartoffeln

18,5

### ½ Heide-Freilandente

Fruchtige Entensauce/ hausgemachter Rotkohl/ Rosenkohl/ Serviettenknödel/ Preiselbeerpfirsich

25

### Entenbrust „rosa gebraten“

Fruchtige Entensauce/ hausgemachter Rotkohl/ Kroketten/ Preiselbeerpfirsich

22

### Duett von der Rinderbrust und Ochsenbacke

Rotweinjus/ Vanillemöhrchen/ Wilder Brokkoli/ getrüffeltes Kartoffelstampf

23

### Geschmorte Lammkeule

Rotweinjus/ gedämpftes Wintergemüse/ getrüffeltes Kartoffelstampf

22

### Saltim-Bocca vom Seeteufel

Beurre blanc/ wilder Brokkoli/ gefüllte Gnocchi

23

### Hausgemachte Bandnudeln

Pesto/ gebackener Kürbis/ sonnengetrocknete Tomaten/ Parmesan

16,5

### FR-Spezial Weihnachtsburger

Brioche Bun/ knusprig gebratener Schweinebauch/ Preiselbeermayonnaise/  
marinierter Rotkrautsalat/ dänische Remoulade/ Steak-House Pommes

18