

## Vorspeisen

<b>Pfifferlings Tramezzini,</b> Marone, Aprikose (a(W), c)	18€
<b>Herbstgemüse</b> Feldsalatcreme, Staudenselleriesorbet (a(W),l)	18€
<b>Rehfondue,</b> Röstzwiebel, Kombu	16€
<b>bunter Salat</b> mit gerösteten Körnern, Kernölvinaigrette und Westfalen Ciabatta von Marcus Wulfhorst (a,(W),m,h)	11,50   15,80€
<b>Unser Vorspeisenteller</b> Eine kleine Auswahl von Köstlichkeiten aus unserer Küche	9,50€

## Hauptgerichte

<b>Tranche vom Kohlenfisch</b> mit beurre blanc, Spitzkohl und Schinkengraupen (d,g,o)	42,00€
<b>Schnitzel vom NEULAND Schweinerücken</b> mit Bratkartoffeln und kleinen Salaten mit Kernölvinaigrette (a(W),c,m)	16,75€
<b>NEULAND Rinderroulade</b> Mit Rotkohl und Salzkartoffeln von Wilma Upmeier	20,90€
<b>Geschmorter Grünkohl</b> Mit NEULAND Mettwurst, Kasseler und Salzkartoffeln von Wilma Upmeier	18,90€
<b>Indisches Grünkohl Curry</b> Mit Roten Linsen, Kokosmilch und Basmati Reis	17,90€
<b>Sanft geschmorte Ochsenbacke</b> Mit cremigem Selleriepüree und Rotweinzwiebeln (l,o)	26,90€

## Dessert & Käse

<b>Unser Cheesecake</b> mit eingelegten Waldbeeren (a(W),c,g,o)	9,50€
<b>Kürbis</b> Vanille & Safran (c,g)	14€
<b>Fourme d`Ambert</b> Birne, Portwein (g,o)	12€

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis  
Mit Inger-Curry Miso vom Miso Peter (f,g,l,o)  
6,90

Krosse Barbarie Entenbrust  
Mit hausgemachtem Rotkohl und Serviettenknödel  
(a(W),cg,o)  
29,50

Warme Schokoladenschnitte  
Mit Glühweineis (a(W),c,o)  
12,50

Als Menü 42€

Allergene:

a: Gluten, b: Krebstiere, c: Eier von Geflügel, d: Fisch, e: Erdnüsse, f: Sojabohnen, g: Milch von Säugetieren, h: Schalenfrüchte,  
l: Sellerie, m: Senf, n: Sesamsamen, o: Schwefeldioxid und Sulfate, p: Lupinen, r: Weichtiere