

TAGESKARTE

Freitag, 29. November 2024

Business Lunch

Hähnchen-Knoblauchsuppe

Goldbarschfilet gebacken

Remouladensauce, Laub's Kartoffelsalat

Rote Grütze mit Vanillesauce

Hauptgang 16.50 € jeder weitere Gang 4,00 €

Suppe oder Dessert nur in Verbindung mit dem Hauptgang möglich

Kürbiscremesuppe	9,50 €
Teller Erbsensuppe mit Saiten	11,50 €
Gnocchi in Kürbissauce mit Salbei und Parmesan	15,50 €
Rinderbolognese mit Pasta und Parmesankäse	16,00 €
Forellenfilet geräuchert mit Apfel-Meerrettichschmand	16,50 €
Endivien-Ackersalat mit gebratener Geflügelleber	18,50 €
Grünkohl mit Bergischer Mettwurst und Kartoffeln	19,50 €
Maultaschen geschmälzt oder geröstet mit Kartoffelsalat	19,80 €
Hausgemachte Leberspatzen geschmälzt mit Kartoffel-Gurkensalat	19,80 €
Terrine Grünkohleintopf mit Graupen und Gänsefleisch	20,50 €
Rindersteak mit Kräuterbutter und Pommes frites	23,50 €
Ochschwanzragout in Trollingersauce und Spätzle	26,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Laub's Kartoffelsalat	35,00 €

Auf Vorbestellung

Ganze Oldenburger Gans

Genießen Sie eine festliche Köstlichkeit: Unsere Oldenburger Gans wird sorgfältig mit aromatischen Gewürzen mariniert und im Ofen goldbraun gebraten, bis die Haut herrlich knusprig ist. Serviert mit klassischem Apfelrotkraut, saftigem Bratapfel und handgeformten Kartoffelknödeln.

Für 4 Personen

Preis: 240,00 €

***Unser Restaurant hat Donnerstagabend für Sie geöffnet.
Dienstagabend 10. Dezember Live- Jazz mit George Bailey und Gästen***

Liebe Gäste, soweit sie von Allergien betroffen sind, sprechen sie uns an.
Unser Küchenchef erteilt ihnen gerne Auskunft über die in den Speisen eventl. enthaltenen Allergenen Zutaten“