

Ente gut.... Alles gut!

--- vom 15. Oktober bis 15. März ---

Waldpilzcreme mit Croutons & Parmesan-Splitter
Kräuterbaguette
4.-



hausgemachter Oldenburger Grünkohl
dazu Salzkartoffeln | Löwen-Senf mild oder extra scharf
6.-

wahlweise mit:

frischer Kohlwurst 4.-

geräucherter Kohlwurst 4.-

Kassler geräuchert 4.-



„Barbarie“ Entenbraten auf Orangensauce
mit Apfelrotkohl
und Kartoffelknödel mit Butterbrösel

Viertel-Ente 9.-



Halbe-Ente 17.-



hausgemachtes Wildgulasch vom Hirschkalb
mit feinen Waldpilzen dazu Butter-Spätzle und Salatteller
18.50



„auf der Haut“ gebratenes Zanderfilet
in Salbeinussbutter mit Honigtomaten dazu Trüffel-Schnee und Salatteller
20.-



Dessert

„Kaiserschmarrn“ mit Puderzucker
dazu Apfel- & Pflaumenmus
6.-

gebackene Apfelkühle mit Zimt | Zucker
dazu 2 Kugeln Bourbon-Vanille-Eis
6.-

Eisbecher „Winter-Dreams“
Schoko, Nuss, Stracciatella dazu Spekulatius-Schokobruch
mit Karamellsauce, Krokant und Sahne
6.-

Ihr Kupferschmieden-Team wünscht viel Spaß beim Genießen!