

SONNTAGSBRATEN

**An ausgewählten Sonntagen
jeweils 12.00–14.00 Uhr**

Schon sein Duft weckt Erinnerung und Vorfreude zugleich – doch die Zubereitung braucht eben seine Zeit. Die nehmen wir uns für Sie! Genießen Sie den Sonntagsspaziergang und lassen Sie die eigene Küche kalt.

Vorweg servieren wir Ihnen eine Holsteiner Sonntagssuppe mit Eierstich und Fleischeinlage.

29 € p. P.

Wir bitten um eine Tischreservierung unter Tel. 04631 6141-500.



13. Oktober: Keulenbraten vom Wildschwein

mit Wildpreiselbeeren, gebackenen Kräuterknödeln und Schmormöhren

20. Oktober: Kasslernacken

in Honig-Senf-Rosmarin-Marinade mit Schnüschen und Ofenkartöffelchen

27. Oktober: Falscher Hase vom Kalb

mit grober Senfsauce, Spitzkohlgemüse und Semmelknödeln

10. November: Hirschkeule

mit Berberitzenjus, Rosenkohl und Nussspätzle

17. November: Gefüllte Rinderbrust

mit eigener Jus, Ofengemüse und Kartoffelknödeln

24. November: Truthahnbraten

mit Ahornsirup-Jus, Bohnenbündchen und Kräuterstampf

22. Dezember: Weihnachtsbraten Surprise
