

## Speisekarte für Gruppen ab 12 Personen

<b><u>„Giesken Omas Festtagssuppe“</u></b> mit Klößchen, Gemüse und Eierstich	€ 5,50
<b><u>Wildrahmsuppe</u></b> mit altem Sherry und Sahnehaube	€ 5,50
<b><u>Kartoffelplate – unsere deutsche Antwort auf Pizza!</u></b> - mit Champignons, Zwiebeln und Tomaten	€ 11,90
<b><u>Knackig frische Wintersalate im fruchtigen Hausdressing ...</u></b> ...mit Scheibchen von der Entenbrust, winterlichen Früchten und Nüssen, See. Cumberland	€ 13,90
...mit gebackenen Kartoffeltaschen mit einer Frischkäsefüllung Kräuterdipp, Baguette	€ 12,90
<b><u>„Jägertopf“</u></b> zartes Wildedelgoulasch von Hirsch und Reh mit Pilzen und Backobst in dunkler Schokoladensauce, Butterspätzle, Preißelbeerbirne	€ 18,50
<b><u>„Waidmanns- Schmaus“</u></b> ausgesuchte Wild- Leckereien aus frischer Jagd mit einer Preiselbeerbirne, Blaukraut und Kartoffelbällchen	€ 18,90
<b><u>Gänsebrust - im Ofen geschmort-</u></b> mit Cassisrotkohl, Preiselbeer- Apfelstücken und abgeschmolzenen Kartoffelklößen	€ 23,50
<b><u>„Schweinemedallions vom Grill“</u></b> mit einem Apfelcurry, Mandeln und Rosinen pikant abgeschmeckt, Röstinchen	€ 16,90
<b><u>„Bohmter Ratsherrentopf“</u></b> saftige Steaks von Rind und Schwein auf Bratkartoffeln, Wickelböhnchen, Champignons und See. Hollandaise	€ 16,50
<b><u>„Niedersachsenteller“</u></b> Schweinemedallion und Geflügelbrustfilet vom Grill mit Rahmchampignons, Brokkoliröschen, Röstinchen	€ 14,50
<b><u>„Osnabrücker Grünkohlteller“</u></b> mit Kasseler und zweierlei Kohlwurst, Butterkartoffeln	€ 13,90
<b><u>Rumpsteak vom Angus- Rind - 250 gr.-</u></b> mit Kräuterbutter, Filetbohnen und Bratkartoffeln	€ 23,50
<b><u>Zanderfilet auf der Haut gebraten</u></b> auf kräftigem Bauerngrünkohl, Speckstreifen und Butterkartoffeln	€ 17,90

Eine Liste der in den Gerichten enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können Sie jederzeit beim Servicepersonal einsehen. Sollten Sie an einer Gluten-Unverträglichkeit leiden oder eine andere Allergie haben, sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an. Dies werden wir dann bei der Zubereitung der Speisen berücksichtigen.