

## Unsere Weihnachtskarte 2020



### **Altmärkische Hochzeitssuppe**

Traditional wedding soup of the region „Altmark“

**4,60€**

### **Wildragout mit Steinpilzen**

mit zünftigem Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße dazu eine Preiselbeer-Birne

Wild boar ragout with Red cabbage with apples and Potato Dumplings and laurel pear

**15,90€**

### **Gebackene Entenkeule**

mit Orangen-Soße an Apfel-Rotkohl dazu Kartoffelklöße

duck leg with orange Sauce and Red cabbage with apples Potato Dumpings

**16,90€**

### **„zünftige Grünkohlpfanne“**

Bregenwurst, Kasseler Nacken

auf Grünkohl dazu Salzkartoffeln, mittelscharfer „Bautzener Senf“

**15,90 €**

### **Gedünstetes Lachsfilet**

Mit Dill-Sahne Soße dazu Wintergemüse und Salzkartoffeln

Steamed Salmon fluff with Dill-Cream Sauce, winter vegetable and salty Potatoes

**16,90€**

### **Geschmorte Ochsenbacke,**

mit Schwarzbiersauce, Grünkohl und Petersilienkartoffeln

**19,90 €**

