

Kulinarischer Kalender 2019

Marz bis September

Fangfrischer Heringe
Hausgemachte Bratheringe

April bis Juni

Deutscher Spargel und Lamm

September

Wildspezialitäten aus hiesiger Jagd
Pfifferlinge -Austernpilze – Steinpilze

Oktober

Entenbraten mit aromatischer Füllung

November

Grünkohl satt
Gänsebraten (ab 4Personen)

25 +26 Dezember

Weihnachtsmenü (Durchgehend geöffnet)

31.Dezember

Abends Silvestermenü

