



**Hier wird täglich frisch gebacken und gekocht.
Küchenchef Steffen Schrape empfiehlt:**

Euro

Schwarzwurzelsuppe mit Sonnenblumenkernen-Zucchini-puffer

4,80

Knusprige Gänsekeule oder
Knusprige Gänsebrust oder
Halbe Ente mit hausgemachtem Rot- und Grünkohl,
dazu reichen wir Kartoffelklöße

je 16,90

Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffelklößen

15,80

Wildgulasch mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

15,80

Auf Wunsch können auch Salzkartoffeln gereicht werden.

Rustikales Speicherschnitzel
paniert in Weißbrotkruste, Haferflocken und Sesam,
dazu Bratkartoffeln(3) und Honigmöhrrchen

12,80

Rustikaler Speicherteller
drei gebratene Schweinemedallions auf Rahmchampignons,
dazu Bratkartoffeln(3)

14,20

Lachsfilet auf Pfannengemüse mit Schmandkartoffeln und Räucherlachs

16,80

Gemüsepfanne in Kokosmilch mit Räuchertofu und Chashewkernen

12,80

Dessert

Gebrannte Sanddorncrème, garniert mit in Rum und Vanille
marinierten Sanddornbeeren

3,90

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern auf Kirschkompott,
dazu Vanilleeis und Sahne

5,80

Das Team des Kunstspeichers wünscht einen guten Appetit,
Ihnen und Ihren Familien für das neue Jahr eine gute Gesundheit
und Freude mit der Familie.