



DIE HISTORISCHEN  
GASTHÄUSER AM MARKT



# Empfehlungen

## Apéritif

**Amérie** aufgefüllt mit Prosecco 0,2 l 7,50 €

**Nou alkoholfrei** BIO trocken / Schaumwein 0,1 l 4,50 €

*Spannender Gerbstoff durch die Kiefernadeln, dezent eingebundene Säure durch den hausgemachten Balsamico, angenehme Frische durch Zitrone und Ingwer*



Romantik  
mit Stil.  
Produkte  
der Region.



Tagessuppe 6,90 €

Tomatenconsommé mit Kürbisravioli 7,90 €

Flammkuchen mit Crème fraiche, Birne Gorgonzola, Tiroler Speck 14,80 €

### "Grünkohlteller"

Ammerländer Grünkohl mit Pinkel, Kochwurst, Bauchspeck und Kassler dazu Bratkartoffeln 23,50 €

### Rinderroulade von unserem Hausschlachter

nach "Großmutters Art" geschmort in herzhafter Sauce  
Apfelrotkohl Kartoffelkroketten 24,50 €

### „Grillteller“

Gegrillte Medaillons von Rind, Huhn im Serranoschinkenmantel, Schweinerückenfilet – holländische Pommes - Bressorahmsauce  
Salatteller mit unserem Stadthaus-Dressing\* 26,80 €

### Halbe krosse Ente an Rotweinjus

Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße mit Butterschmelze 27,50 €

### Wildragout in herzhafter Sauce

Weißweinbirne mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl, Kroketten 26,50 €

### Rosa gebratene Entenbrust auf Kürbisgnocchi

28,50 €

### Hirschkalbsrücken unter der Steinpilzkruste

an Pilz-Crème fraiche auf Spitzkohl und Kartoffelspieß 38,50 €

### Tagesdessert

7,80 €

\* Salat auf Wunsch mit Vinaigrette

*Bitte wenden Sie sich bei Lebensmittelunverträglichkeit an unsere Mitarbeiter.*

-Gültig ab 17.12.2025-

- Änderungen vorbehalten -

Eine Speisenkarte mit Zusatzstoffen und Allergenen halten wir für Sie bereit.

