



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

Tagessuppe

6,90 €

Tomatenconsommé mit Kürbisravioli

7,90 €

Flammkuchen mit Crème fraîche, Birne Gorgonzola, Tiroler Speck

14,80 €

"Grünkohlteller"

Ammerländer Grünkohl mit Pinkel, Kochwurst, Bauchspeck und Kassler dazu Bratkartoffeln

23,50 €

Rinderroulade von unserem Hausschlachter

nach "Großmutter's 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 fraîche 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 Speisekarte mit Zusatzstoffen und Allergenen halten wir für Sie bereit.

