



SPEISEN & GETRÄNKE



VORSPEISEN

Hausgemachtes Gänseeschmalz mit Äpfeln, Zwiebeln und Gänsestückchen dazu frisches Holzofenbrot aus unserer Hofbäckerei	6,95
Grünkohleintopf mit Knacker aus unserer Heimatfleischerei	7,95
Rote Bete-Eintopf mit Rindfleischstückchen und Meerrettich-Schmand	7,50
Winterliches Würzfleisch vom Schwein mit Trockenpflaumen und frischem Landbrot aus unserer Hofbäckerei	7,50
 Klaistower Lieblingssalat Wildkräutersalat mit Birne, karamellisierten Kürbiskernen und Heidelbeerdressing	9,95
+ gratiniertem Ziegenkäse	+ 3,95
 Kleiner Rote Bete-Salat mit frischem Rucola, Mandeln mit einem frittiertem Landei	7,50



GANS & GLORIA

Gänsebrust oder -keule mit klassischer Gänsesoße, Heidelbeerrotkohl oder Grünkohl und Kartoffelklößen oder Kartoffeln	26,95
Ganze Freilandgans aus eigener Aufzucht (für 4 Personen), am Tisch tranchiert mit klassischer Gänsesoße, Heidelbeerrotkohl, deftigem Grünkohl, Kartoffelklößen oder Kartoffeln	129,95
Auf Vorbestellung und auch spontan!	
Bitte fragt uns!	
Tipp vom Chef:	
Warmes Apfelmus zur Gans	+ 2,00



ENTE GUT. ALLES GUT

Ofenfrische Entenkeule mit klassischer Entensoße, Heidelbeerrotkohl, Kartoffelklößen oder Kartoffeln	22,95
Halbe Landente knusprig gebraten mit klassischer Entensoße, Heidelbeerrotkohl, Kartoffelklößen oder Kartoffeln	26,95



HAUPTGÄNGE

Deftiger Grünkohl mit Knacker aus unserer Heimatfleischerei und Salzkartoffeln	16,95
Geschmorte hausgemachte Rinderroulade mit Wintergemüse und Kartoffelstampf	23,95
Schnitzel von Landschwein mit Pilzrahm und hausgemachten Kräuterspätzle	23,95
 Blumenkohlschnitzel mit Kartoffelstampf, Hollandaise-Käse-Soße und Rote-Bete-Salat	19,95
 Vegane Tortellini mit verschiedenen Gemüsen, gerösteten Kürbiskernen und Rucola	11,95

FLAMMKUCHEN

Hausgemachter Flammkuchen ... klassisch mit Schmand, Zwiebeln und Speck	11,95
... mit Rosenkohl, Schmand, karamellisiertem Speck und Parmesan	13,95
 ... mit Ziegenkäse Schmand, Preiselbeersoße und Schinken	15,95
 ... vegan mit 7 Gemüse-Sorten	13,95

FÜR KINDER

Chicken-Nuggets mit Pommes und Ketchup und Mayo	8,95
Kleines Hähnchenschnitzel mit Butter-Erbsen und hausgemachtem Kartoffelstampf	9,95
 „Pasta Basta“ Nudeln mit hausgemachter Tomatensoße oder Butter	6,95
 „Zimtziecke“ Milchreis ^(g) mit Zimt und Zucker oder Apfelmus	6,50

Unsere Kindergerichte sind ausschließlich für Kinder.
Für kleine Portionen spricht uns bitte an.

DESSERT

Hausgemachtes Lebkucheneis mit Birnenkompott	6,95
Warmer Strudel mit unseren Heidelbeeren und Vanillesoße (die Zubereitung dauert 20 Minuten)	6,50
Zwetschgen-Zimt-Crumble	6,50
Klaistower Bratapfel gefüllt mit Marzipan, Nüssen und Rosinen, dazu Vanillesoße	6,95
Frische Waffeln mit Heidelbeerkompott	6,50
+ 1 Portion frische Schlagsahne	+ 1,20
+ 1 Kugel Eis	+ 1,60
Winter-Eis Klassiker und winterliche Eissorten je Kugel	1,60

WINTER-SPECIALS

Kinderpunsch , alkoholfrei	3,80
Hausgemachter Heidelbeer-Glühwein mit einem Schuss Rum oder Amaretto	4,50
„Blauer Wichtel“ Warmer Heidelbeerlikör mit Sahne und Zimt	4,00
„Wintertraum“ Heiße Milch, Eierlikör, Sahne, Zimt und Zucker	5,00
Schwarzwälder Kirsch Latte	5,00
Schwarzwälder Kirsch Kakao	5,00
Baileys Latte	5,00
Toffee-Caramel Latte	5,00
Lebkuchen Latte	5,00
Irish Coffee	5,00

Hofrestaurant täglich bis 30.12. geöffnet

An Abenden mit Buffet bis 21 Uhr · 24.12. geschlossen

Reservierungen unter Tel.: 033 206 - 610 70

Gern stehen unsere Mitarbeiter für Auskünfte über enthaltene Zusatzstoffe
und Allergene zur Verfügung. Alle Preise in Euro.



VEGETARISCH



VEGAN