



Kulinarischer Kalender

Unsere Speisekarte wird durch ein speziell konzipiertes **Drei- oder Viergang-Menü** des Küchenchefs ergänzt. Das Angebot wechselt regelmäßig und wird nach Jahreszeit angepasst:

„SOMMERLIEBE“

JULI:

Bunt & Frisch (Pfifferlinge, Mais, Flußkrebse)

AUGUST:

Im Wald & auf der Heide (Pilze, Wildschwein, Reh)



„HERBSTSONNE“

SEPTEMBER:

Milde Herbststürme (Muscheln, Fasan, Hirsch)

OKTOBER:

*Herbstliche Wildereien
(Südoldenburger Ente, Kürbis, Wild)*

NOVEMBER:

Brust oder Keule? (Martinsgans & Co.)



„WINTERABENDE“

DEZEMBER:

*Winterspezialitäten im Norden
(Grünkohl, Heidegans & Ente)*