

SPEISEN

Grillgerichte

- Schweinesteaks: Würzig marinierte Schweinesteaks mit herzhaftem Weißkrautsalat im Brötchen.
- Hähnchenfilet: Zartes Hähnchenfilet in einer Currymarinade mit Vitaminsalat, serviert im Brötchen.
- Rostbratwurst: Herzhaft gewürzte Bratwurst im Brötchen.

Ofenkartoffel

- Beilagen: Wahlweise Kräuterquark oder Kartoffelcreme.
- Käse & Sauce: Gouda mit Sauce Hollandaise.

Aus dem Suppentopf

- Westfälischer Grünkohl: Traditioneller Grünkohl mit Mettwurst und Kartoffeln.
- Vegetarischer Grünkohl: Angeboten mit Löwensenf als vegetarische Option.

Aus der Riesenpfanne

- Reibekuchen: Serviert mit Apfelmus.
- Champignons: Herzhaft mit Zwiebeln geschmorte Champignons in Knoblauchsauce.

Desserts

- Weiße Mousse au Chocolat: Verfeinert mit Bratapfelkompott und winterlichen Gewürzen.
- Weihnachtliche Panna Cotta: Mit Mirabellen, Zimt und gebrannten Mandeln.
- Crêpes: Frisch gebackene Crêpes mit Zimt und Zucker oder Haselnusscreme. **ODER**
- Kaiserschmarrn: Aus der Gusspfanne, serviert mit fruchtigem Pflaumenmus oder Puderzucker.

Diese Auswahl bietet eine breite Palette an traditionellen und festlichen Gerichten, die perfekt zur weihnachtlichen Stimmung passen.