

Hof Kindervatter „Aktuell“

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust mit Feigen und Apfelchutney 9,50 Euro
Feldsalat mit ummantelten Garnelen an Sweet-Chillisauce 9,50 Euro

Suppen

Gänsekraftbrühe mit Gänseklein und Gemüsestreifen 4,20 Euro

Schlachtesuppe mit Gehacktesklößchen
Feinen Nudeln und Gemüseeinlage 4,20 Euro

Vanille-Kürbissuppe mit Kürbiskern Öl 4,80 Euro

Wild-Burger vom Wildschwein an Süßkartoffel-Pommes
Belegt mit Apfel, Zwiebel-Chutney, Käse, Feldsalat 14,50 Euro

Schlachteplatte

*Hausmacher Bratwurst, knuspriges Weckewerk, würziges Wellfleisch,
deftiges Sauerkraut und Salzkartoffeln* 11,50 Euro

Zartes Wild-Edelragout „Försterin Art“

*an Burgundersauce und gefüllter Birne mit Preiselbeeren,
hausgemachtes Apfelrotkraut und feine Butterspätzle* 14,80 Euro

Tobias Kindervatter • Auf der roten Leithe 1 • 37213 Witzenhausen

*Geschmorte Rehkeule „Nach Art des Hauses“
an Holundersauce mit frischem Rosenkohl
und hausgemachte Kartoffelnocken* *17,80 Euro*

*Knuspriger Gänsebraten -frisch aus dem Ofen-
an eigener Sauce mit Apfelrotkraut, Grünkohl
Kartoffelklöße und gefüllter Bratapfel* *24,50 Euro*

