

Weihnachtliche Vorfreuden

Bümmersteder Krug
- Speckmann -



Tradition trifft Trendküche.

Als Aperitif vorweg...

Granate Spritz fruchtiger Granatapfel-Secco 0,1 cl **3,70 €**

Hausgemachte Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernen

5,70 €

Würzige Hirschsteaks mit Pflaumen-Birnen Chutney
und Pfifferlingsoße, Speckbohnen und
Kartoffelröstlingen

23,50 €

Saftiges Wildragout

mit Waldpilzen, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln **17,90 €**

Duett vom Hirsch und Wildschwein

Niedrig-Temperatur gegarter Hirsch- und Wildschwein-
braten mit Pflaumen-Birnen Chutney, Wildsoße, Rosenkohl
mit Speck und Zwiebeln sowie Kartoffelklöße **21,90 €**

Geschmorte Halbe Ente mit Apfel-Cassis-
Soße, Rotkohl und Kartoffelklöße

18,90 €

...und natürlich der leckere

Speckmanns Grünkohl

mit Pinkel, Kochwurst, Speck und Kassler,
dazu Bratkartoffeln

15,00 €

...als kleine Portion mit zwei Fleisch-
beilagen nach Wahl:

10,90 €

**Dessert
Deluxe**

Crème brûlée
mit Nougat-Kern
mit 1 Espresso

5,90 €