

Wild und winterliche Spezialitäten

Gemischter Wildbratenteller

von der Hirsch- und Wildschweinkeule mit Waldpilzsauce, Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen
33 | klein: 26,40

Wildschweinbraten

mit Waldpilzsauce, Apfelrotkohl, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle
33 | klein: 26,40

Hirschbraten

mit Preiselbeersauce, Rote-Bete-Kohl, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle
33 | klein: 26,40

Wildpfanne Jägerart

Wildgulasch in Wacholdersauce mit Waldpilzen, Apfelrotkohl, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle
29 | klein: 23,20

Unser Gänseschmaus „Brust & Keule“

auf Platte serviert, mit Gänsesauce, Speckrosenkohl, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und hausgemachten Kartoffelklößen

ab 2 Personen für 38 pro Person

im Ratskeller Oldenburg

Gänsekeule, geschmort

auf **Apfelrotkohl** serviert
mit Gänsesauce und hausgemachten
Kartoffelklößen 33

auf **Grünkohl** serviert
mit Gänsesauce und Salzkartoffeln 33

Gänsebrust, geschmort

auf **Rote-Bete-Kohl** serviert mit Gänsesauce und hausgemachten
Kartoffelklößen
33 | klein: 26,40

auf **Grünkohl** serviert mit Gänsesauce und Salzkartoffeln
33 | klein: 26,40

Oldenburger Grünkohl

Oldenburger Grünkohl ,klassisch`

mit Pinkel, Kochwurst und Kasseler, Senf und Bratkartoffeln
24,50 | klein: 19,60

Oldenburger Grünkohl ,vegan`

mit Pinkel und Kochwurst, Senf und Bratkartoffeln
22,50 | klein: 18

Grünkohl im Menü

mit Suppe (Brühe oder Tomate ) **und Dessert** (kleine Rote
Grütze mit Vanillesauce ) + **10**