

Bistrokarte

Hausgemachter Glühwein

€ 4,50

Kürbiscrèmesuppe

€ 5,50

Erseneintopf mit Wiener Würstchen

€ 7,50

*Currywurst² mit hausgemachter Currysauce
und Pommes-frites*

€ 6,50

Cheeseburger mit krossen Speckstreifen und Pommes-frites

€ 10,50

Backfisch an Rahmgemüse und Butterkartoffeln

€ 11,50

Blutwurst mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke

€ 10,50

Liebe Gäste, auf Wunsch erhalten Sie beim Servicepersonal eine Speisekarte mit
allen kennzeichnungspflichtigen Allergenen!

2 mit Konservierungsstoffen

Kleines & Feines

Topinambur-Süppchen mit Trüffelöl
€ 6,00

Crostinis mit Pilzen
€ 6,50

*Gratinierter Ziegenkäse an Feldsalat
und Roter Bete*
€ 7,50

*Terrine vom Kaninchen an Feldsalat
und Granatapfel Dressing*
€ 8,50

Kürbis-Crème-brûlée mit knuspriger Jakobsmuschel
€ 7,50

Königinnen Pastete mit Wirsing-Pilz-Rahm
€ 6,50

*Gebratene Blutwurst auf Topinambur-Püree
mit Perlzwiebeln und Birnencroutons*
€ 7,50

Riesebusch Klassiker

*Holsteiner Grünkohl mit Kohlwurst, Kasseler,
Schweinebacke und Röstkartoffeln*
€ 16,00

*Hausgemachtes Sauerfleisch von der Holsteiner Ente,
mit einer Salatbeilage und Bratkartoffeln*
€ 14,00

*Roastbeef rosa gebraten, kalt serviert,
mit einer Salatbeilage, Remouladensauce und Bratkartoffeln*
€ 15,50

*Labskaus – „Riesebusch“
mit gebratenem Rindermedaillon, Matjestatar und Spiegelei*
€ 15,50

Wirsing-Kohlroulade mit Butterkartoffeln
€ 13,50

*Kartoffel-Steckrübenstampf mit Kasseler
und Kohlwurst*
€ 14,50

Fleisch

*Wildschweingulasch
mit Kartoffelklößen, Schmand und Preiselbeeren
€ 17,50*

*Wildbraten vom Reh
mit Maronen-Rosenkohl, Steinpilz-Kartoffelpüree und Sauce
€ 18,50*

*Halbe Bauernente
mit Mandelkroketten, Pastinaken-Karottengemüse
und Bratensauce
€ 24,50*

*Gänsebraten
mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Sauce
€ 25,50*

*Rumpsteak unter der Nusskruste
mit Topinambur-Püree, Glühwein-Zwiebel-Konfitüre und Kartoffelrösti
€ 24,50*

*Wilde Waldplatte „Riesebusch“
Gänsekeule und zwei verschiedenen Wildspezialitäten des Tages,
dazu Rotkohl, Maronen-Rosenkohl,
Kartoffelklöße, Birne und Sauce
€ 25,50*

Der Riesebusch Gans (z) festlich

*Ganze Gans am Tisch tranchiert oder für Zuhause
Oldenburger Gans gefüllt mit Äpfeln und Orangen dazu Rotkohl, Rosenkohl,
Kartoffelklöße, Kroketten und Bratensauce
€ 100,00
Vorbestellung erforderlich*

Vegetarisch

Grünkohlrisotto mit Walnüssen und Tomaten
€ 15,50

*Steckrübenstampf an Pastinaken-gemüse
und Spiegelei*
€ 13,50

Fisch

Matjes
mit Rote-Bete-Lauchgemüse und Bratkartoffeln
€ 16,50

Steinbeißer im Speckmantel
mit Grünkohl und Röstkartoffeln
€ 19,50

Gebratene Ostsee Scholle „Finkenwerder Art“
mit Bratkartoffeln
€ 18,50

Gebratener Zander an Krebsauce,
schwarzen Bandnudeln und Jacobsmuschel
€ 20,50

Dessert

*Weißes Schokoküchlein
an Holunder-Apfel-Kompott
€ 6,50*

*Bratapfel mit Baileys Zabaione
€ 6,50*

*Kardamom Crème-brûlée an Glühwein-Kirschen
€ 6,50*

*Pflaumen-Walnuß-Tarte
an Crème Caramelita Eis
€ 7,50*

*Käseteller
€ 7,50*

*Weihnachtsmousse á la „Riesebusch“
€ 5,50*