



Aperitif Empfehlung:

Gewürz-Orangensirup, schwarze Johannisbeere mit Perlwein Aufguss 0,1l € 4,50

Vorspeisen

Herbstlicher Blattsalat mit Karotten-Sanddorn-Vinaigrette
eingelegte Radieschen und Brotchips € 6,50

Feldsalat mit Rotebeete-Vinaigrette, warmen Speck und Croutons € 7,50

Kalbszungensalat mit Apfel-Meerrettich und knusprigem „Schüttelbrot“ € 9,00

Ziegenkäsemousse mit Trauben und karamellisierten Walnüssen
fruchtigem Kürbis-Chutney und Salat € 8,80

Hausgemachte Entenleberpastete mit herzhaften Zwetschgen € 8,50

Warme Vorspeisen

Kräftige Ochsenbrühe mit handgemachten Maultaschen und Schnittlauch € 6,50

Parmesanschaumsuppe mit Risotto und Kirschtomaten € 6,50

Maronen-Walnuss Ravioli mit Nussbitterschaum € 13,00

„Gänse Menü“

Zweierlei Brot mit Aufstrich

Feldsalat mit Rote Beete Vinaigrette

Gänsebraten „Tradition“ glasierte Maronen
Bratapfel, Rotkraut und Kartoffelkloß

Vanilleeis mit Fruchtkompott
Cassisschaum und Honig-Zimtstreusel

Menü Preis	€ 29,50
Gans Einzelpreis	€ 21,00

Wein Empfehlung zur Gans:

Weingut Manz „Gänsehaut Pur“ Cuvée SR,CS,PN 2016 trocken 0,2l € 6,00

Hauptgerichte

Argentinisches Prime Rumpsteak (220g) mit grobem Pfeffer
Kräuterbutter, Belgischen Pommes Frites und Salat € 23,00

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren
Zitrone, Bratkartoffeln und Beilagensalat € 19,00

Wildschwein-Edelgoulasch mit Champignons
Speckknödel-Grammelschmelze und Rosenkohlgemüse € 18,50

Fjord Forelle mit Hummerschaum, Blumenkohlröschen
Schnittlauch und Kartoffel-Rotebeete-Gnocchi € 22,50

Wirsingroulade mit Couscous und Ziegenfrischkäse
Gefüllt und Spaghettikürbis-Kartoffelstampf € 14,50

Probieren Sie unsere selbstgemachten Eissorten € 3,00

Crème Brûlée von Espresso und Tonkabohne € 7,50

Weitere süße Leckereien finden Sie in unserer Dessertkarte

*Hauptgerichte auch als Seniorenportion zu bestellen, abzüglich € 2

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie uns bitte an