



Aperitif Empfehlung: Glühweinsirup mit Perlweinaufguss 0,1l € 4,50

Vorspeisen

Winterlicher Blattsalat mit Karotten-Sanddorn-Vinaigrette
gelbe Beete und Granatapfel € 6,50

Feldsalat mit Karotten-Sandorn-Vinaigrette
kandierte Walnüsse und warmen Trauben € 7,50

Geräucherter Hirschschenkel mit Waldorfsalat und Gewürzsauce € 9,00

Carpaccio von der mild geräucherten Gänsebrust mit Birnentatar € 9,50

Jacobsmuscheln mit Zitrusfilets und Castel-Francosalat € 14,00

Warme Vorspeisen

Rehkraftbrühe mit Flädle, Pilzen und Chesterstange € 6,50

Cremige Spitzkohl-Senf-Suppe mit Rauchspeck und Schwarzbrotcroutons € 6,00

Gebackene Gänsepraline mit Römersalat und Glühweinsauce
-auch als Hauptgang zu bestellen € 9,00
€ 13,50

„Drei Gang Menü“

Zweierlei Brot mit Aufstrich

Feldsalat mit warmen Trauben

Geschmorte Kalbsbacken mit Madeirasauce
Wintergemüse und Spätzle mit Bröselschmelze

Bratapfeiscreme mit
Lebkuchenschnitte

Menüpreis € 29,50
Kalbsb. Einzelpreis € 23,50

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

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet mit
Sherryschaum, „Flower Sprouts“ und Kartoffel-Pilz-Gröstl € 24,00

Rote-Beete-Risotto mit warmen Ziegenkäse und „Flower Sprouts“ € 14,50

„Gänse zwei Gang“

Feldsalat mit Karotten-Vinaigrette

Gänsebraten „Tradition“ mit glasierten Maronen
Bratapfel, Rotkohl und Kartoffelkloß mit Butterschmelze
Menüpreis € 26,00
Gans Einzelpreis € 21,00

Probieren Sie unsere selbstgemachten Eissorten € 3,00

Crème Brûlée von Espresso und Tonkabohne € 7,50

Schweizer Käse Auswahl mit Traubengelee und Brotkorb € 9,00

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