

VORWEG

Carpaccio Black Angus Filet Rucolabett Parmesanspäne	14
Rote Bete Carpaccio Gratinierter Ziegenkäse	14
Duett von der Stopfleber an glaciertem Chicoree und Gewürztraminergelee	20

PASTA

Gänseravioli Salbeibutter glasierte Apfelspalten	14
Spaghettini Wintertrüffel Parmesan	18

HAUPTSACHE

Rinderfilet Australien	29
Rumpsteak Australien	24
Salat o Gemüse Kräuterbutter o Pfeffersoße Bratkartoffeln o Selleriepüree o Wedges	

Kalbsbäckchen in Rotwein geschmort Gemüse Püree	22
Filetschnitzel Schwein Röstkartoffeln Salat	19
Fischmarkt des Tages Salate Avocado Weißweinbutter	20
Steinbuttfilet Blattspinat Buerre Blanc	27

HINTERHER

Crème Brûlée Mangosalat Mangosorbet	8
---	---

UNSER MENÜ IN DER VORWEIHNACHTZEIT

Kürbiscrèmesuppe mit Ingwer und Chili

7,10

Wintertrüffel auf Blattspinat und Spiegelei

14,00

Frischlingsrücken auf Rahmwirsing
und Selleriepüree, Preiselbeer-Soße

26

ODER

Zanderfilet auf der Haut gebraten,
Rahmwirsing und Selleriepüree

26

Halbflüssiger Schokoladenkuchen
mit Vanilleeis und Schattenmorellen

8

Vier Gänge 48

Drei Gänge mit Blattspinat 42

Drei Gänge mit Suppe 35

WEINEMPFEHLUNG

CLOS CRISTAL LOIRE

2014 Saumur Champigny 100 % Cabernet Franc 40,40

Bezüglich der Allergene werden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

GÄNSEMENÜ

Ackersalat mit gebratener Gänseleber
und Quittenchutney 16,00

Consommé von der Freilandgans,
hausgemachte kleine Teigtaschen mit Gänsefüllung
und Gemüsestreifen 7,10

Brust und Keule von der deutschen Freilandgans mit
Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen und Bratapfel
28,70

Zimtparfait mit Rumzwetschgen
und Glühweinschaum 7,50

Drei Gang Menü S/HG/D 42,00

Drei Gang Menü VSP/HG/D 44,00

Vier Gänge 53,00

GÄNSEMARSCH

Ofenfrischer Braten von der Freilandgans aus der Heide
für 4-5 Personen auf Vorbestellung mit Apfelrotkohl, Rosenkohl,
Bratäpfeln und Kartoffelklößen 134,00