

Vorspeise

MARONENCREMESUPPE

mit Speckcroutons 10,50€

FELDSALAT

mit Gänseleber, Orangenfilets & Kartoffeldressing 14,90 \in

ROTE BEETE CARPACCIO

mit Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen \uptheta Traubenkernöl $14,90\matheta$

WILDHIRSCHTATAR

mit Gelbe Beete, Hagebutte, Haselnuss & Büffeljoghurt 18,90€

Hauptgang

DUETT VON DER GANS

Gänsekeule, Gänsebrust mit Kartoffelknödel, Maronen, Apfelrotkohl & Gewürzjus 42,50 \in

BISON ROASTBEEF -AM STÜCK GEGART-

mit Herzoginkartoffel, Ofengemüse & Rotwein Demi-Glace 49,50€

HIRSCHRÜCKEN

mit cremiger Polenta, Kräuterkruste, Speckbohnen & Jus 33,90€

WOLFSBARSCHFILET

mit geschmortem Spitzkohl, Pastinaken Püree & Champagner Beurre Blanc 28.90€

WIENER SCHNITZEL (VOM KALB)

mit Lammershof - Kartoffelecken, Preiselbeeren, Zitrone & kleinem Salat 26,90 \in

RAVIOLI

mit Ricotta-Kürbis-Füllung, Salbeibutter & Walnuss Crumble 17,90€





Dessert

SPEKULATIUSMOUSSE

mit lauwarmen Glühweinkirschen 9,50€

BIRNEN PARFAIT

mit Zimt-Crumble 8,90€

HEISE LIEBE

mit Vanille Eis und Heißen Himbeeren 10,50€

3-Gang Menü

Vorspeise

MARONENCREMESUPPE

mit Speckcroutons

Hauptgang

DUETT VON DER GANS

Gänsekeule, Gänsebrust mit Kartoffelknödel, Maronen, Apfelrotkohl & Gewürzjus

Dessert

SPEKULATIUSMOUSSE

mit lauwarmen Glühweinkirschen

3-Gang Menü 59,00€

