

Aus unserem Kulinarischen Kalender im November:

Der Herbst ist da!

Vorspeisen

Kürbis-Kokosmilchsuppe ✓
mit Ingwer und Croûtons 8,90 €

Rote Bete-Salat mit Ziegenkäse ✓
an Rucola und karamellisierten Walnüssen 8,50 €

Hauptgerichte

Wildburger im hausgemachten Rote Bete-Brötchen
mit saftigem Wildfleisch, geschmolzenem Käse, Meerrettich-Preiselbeeren,
karamellisierten roten Zwiebeln, Salat und gebratenen Pilzen
serviert mit Pommes frites 26,50 €

Tranchen vom Wildschweinfilet
mit Trauben, gerösteten Nüssen und Broccoli
an Portweinsauce und Dauphine-Kartoffeln 27,90 €

Filet vom Wolfsbarsch
auf einem Rote Bete-Birnensalat
mit Kräuter-Nussschmelz und Schalottenpüree 25,50 €

Scharfes Kürbiscurry ✓
mit tomatisiertem Gemüse, Nüssen und Duftreis 15,90 €

Dessert

Kürbistiramisu
mit Apfel-Salsa 8,50 €

Ab 11. November: Martinsgans

Geschmorte Keule von der Hafermastgans
dazu Bratapfel mit Pflaumen, Rosinen und Mandeln,
Rotkohl und Kartoffelklöße 29,50 €

Halbe Cherry Valley Ente
an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 31,50 €

Auf Vorbestellung (mind. 2 Tage vorab) im Zeitraum 11.11. bis 23.12.2024:

½ Gans für 2 Personen oder 1 Gans für 4 Personen
Wenden Sie sich bitte an unser freundliches Personal.

