

APERITIFEMPFEHLUNG

RIESLING SEKT BRUT	0,1 l
Weingut Krück, Großkarlbach	6,00 €
HAUSAPERITIF	0,1 l
Hausgemachter Holundersaft	6,50 €
aufgefüllt mit Riesling Sekt brut	5,50 €
oder alkoholfreiem Sekt	
TANQUERAY GIN 0,0 %	4 cl
Indian Tonic Water, Zitrone, Eis	7,50 €
TANQUERAY GIN	4 cl
Indian Tonic Water, Zitrone, Eis	8,50 €
NOILLY PRAT VERMOUTH AMBRÉ	5 cl
Eis, Orange	4,00 €

ZUMAPERITIF

DREIERLEI	7,50 €
Oliven, eingelegter Schafskäse, Salami mit Kräutern der Provence oder Walnuss	

WEINEMPFEHLUNG

WEINGUT KRÜCK	0,75 l
2019 Merlot trocken	30 €

MENÜEMPFEHLUNG

CARPACCIO VON DER GERÄUCHERTE GÄNSEBRUST

Feldsalat, Orangenfilets, Walnüsse, Sauce Cumberland

ESSENZ VON DER GANS

Gänseleber-Praline, Brioche

GEBRATENE GÄNSESTOPFLEBER

Honigschalotten, Apfel, Maronen-Püree, Portweinjus

GEZUPFTE GANS

getrüffelter Kartoffelschaum, Rosenkohl,
Gänsesauce, Knusperhaut

BRATAPFEL-TIRAMISU

Rum-Schokoladensauce, Birnen-Sorbet

Vorspeise, Hauptgericht 40 €

Vorspeise, Essenz, Hauptgericht, Dessert 60 €

Fünf-Gang-Menü 75 €

Sie leiden unter einer Lebensmittelunverträglichkeit oder Allergie? Bitte informieren Sie uns rechtzeitig!

VORSPEISEN

HERBSTLICHER BLATTSALAT 12 €
Schafskäse, Trauben, Walnüsse

RÄUCHERFORELLE 14 €
Rote Bete, Apfel, Sellerie, Meerrettich, Dill

MITLÖFFEL

KÜRBISCREMESUPPE Kürbiskern-Öl, Kürbiskerne 7 €

MARONENCREMESUPPE frischer Ingwer 8 €

OHNEFLEISCH

ROTWEIN-RISOTTO 18 €
Radicchio, Pistazien, Ziegenfrischkäse

HAUSGEMACHTE ROTE BETE-RICOTTA-RAVIOLI 21 €
Meerrettichsauce, Apfel, Walnüsse

FISCHGERICHTE

GEBRATENES KABELJAUFILET 28 €
Kichererbsen-Chorizo-Cassoulet, Petersilie

SEETEUFELMEDAILLON & GARNELENSCHWANZ 32 €
Fenchel-Risotto, Fenchel, Krustentierschaum

FLEISCHGERICHTE

RAGOUT VON REH UND WILDSCHWEIN 26 €

Semmelknödel, gebratene Pilze, Preiselbeer-Birne

INVOLTINI VOM REH MIT PILZ-FÜLLUNG 28 €

Burgundersauce, Selleriepüree, Pilze, Trauben,
Speck, Lauchzwiebeln

BLACK ANGUS RUMPSTEAK 28 €

Meerrettichkruste, Bratkartoffeln, Bohnen

FEDERVIEH

PERLHUHNBRUST 24 €

Pilz-Risotto, Chicorée, Maronensauce, Crème fraîche

ENTENBRUST SOUS VIDE 28 €

Rotkraut, Klöße, Orangensauce

GÄNSEBRUST 32 €

glacierte Maronen, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, Soße

GÄNSEKEULE 32 €

glacierte Maronen, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, Soße

FRISCHE DEUTSCHE GANS AUF VORBESTELLUNG

Preis nach Gewicht ab 180 €

FRANZÖSISCHE KÄSE

PASTEURISIERTE & ROHMILCH KÄSE 14 €
Feigensenf, Chutney, Obst, Nüsse, Brot

SÜSSEVERSUCHUNG

ESPRESSO PRALINÉ 8 €
Espresso, drei handgemachte Tausendmühle-Pralinen

ESPRESSO GOURMAND 10 €
Espresso, drei Desserts im kleinen Weck-Glas

EINE KUGEL EIS ODER SORBET 2 €

EINE KUGEL BITTERSCHOKOLADENEIS 5 €
Pistazien-Rosa Pfeffer-Mantel, Rum-Schokoladensauce

LEBKUCHENMOUSSE 7 €
Gewürzorange

HEISSE GLÜHWEINKIRSCHEN 7 €
Vanilleeis

CRÈME BRÛLÉE 8 €
Granatapfel, Mangosorbet

EISPARFAIT GEBRANNTER MANDEL 9 €
Rum-Rosinen, Schokoladensauce