

MONATSKARTE im November

Unsere Weinempfehlung

Weingut Finca Resalso / Spanien

100% Tempranillo

0,2 l 7,80 €

und zur Gans:

Weingut Doppio Passo / Italien

Primitivo 2020

0,75L 28,00 €

VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl 6,80 €

Feldsalat mit Feigen, Trauben und Walnüssen 7,80 €

Avocado-Tomaten-Lachstartar 13,90 €

HAUPTSPEISEN

Ofenfrischer Gänsebraten

mit Kloß, Rotkohl, Bratapfel, Maronen und Orangenjus 39,80 €

Für die Nachbestellung von Beilagen (Klos, Rotkohl) berechnen wir jeweils 2,00 €

Feldsalat mit gebratenen Lammkronenkoteletts oder Riesengarnelen 25,80 €

Königsberger Klopse vom Kalb mit Salzkartoffeln 19,80 €

Hausgemachte Rinderroulade mit Kartoffelpüree und Wirsinggemüse oder Rotkohl 25,80 €

Ofenfrische 1/2 Bauerente mit Kloß, Rotkohl und Orangenjus 29,80 €

Hirschedelgulasch aus der Keule und Schulter mit Spätzle / Kloß, Rotkohl und Preiselbeeren 26,80 €

Gebratenes Island-Kabeljaufilet in der Kartoffelkruste mit Feldsalat und grüner Soße 26,80 €

Gegrillte Riesengarnelen auf Tagliatelle in Zitronenrahmsoße mit Zucchini und Cocktailtomaten 26,80 €

Gebratene Zanderfilets auf Kürbisrisotto 24,80 €

Hausgemachte Spinatknödel in Salbeibutter mit gehobeltem Parmesan 17,80 €

DESSERT

Crème Brûlée mit Waldbeeren 6,80 €

Zimteis mit heißen Pflaumen 6,80 €