

# - Gans ganz anders -

## SAMTIGES VON DER ESSKASTANIE

Süppchen von karamellisierten Esskastanien / Pastinaken  
und allerlei Wurzelwerk / Gänseleber - Mousse / Grünkohlsalat,  
Granatapfelkernen / Bratapfel und Tramazinibrot

## KNUSPRIGE GÄNSEBRUST / GÄNSEKEULE

mit Äpfeln / Zwiebeln und Rosmarin geschmorte  
Gänsebrust oder- Keule / Kirschkohl / Grünkohl  
und Kartoffelklößen

## BRATAPFEL TIRAMISU

im winterlichem Gewand / Bratapfel- Chutney / Vanille -  
Mascapone / Marilleneis / Lebkuchen Biskuit /  
Amaretto / Schokoladenstaub

Menüpreis

38,00 Euro

Menüpreis ( ohne Dessert )

32,00 Euro

# - wild auf Wild -

## ALLERLEI VOM KÜRBIS

Süppchen vom Muskatkürbis / samtig mit  
Kokosmilch und Hopfensaft / geräucherter Entenbrust /  
Kübiskernöl / Zucchini / gerösteten Kürbiskernen

## WIPPRAER WILDGULASCH

aus heimischen Wäldern mit duftenden Wacholder  
und allerlei Wurzelwerk / Apfel - Kirschrotkohl  
und Kartoffelklößen

## LAVENDEL CREME BRÛLÉE

knusprig karamellisiert / Salat aus  
Himbeeren & Mango / Minze / Blütenzucker

Menüpreis

35,00 Euro

Menüpreis ( ohne Dessert )

29,00 Euro

# - Fisch & mehr -

## ALLERLEI VOM KÜRBIS

Süppchen vom Muskatkürbis / samtig mit  
Kokosmilch und Hopfensaft / geräucherter Entenbrust /  
Kübiskernöl / Zucchini / gerösteten Kürbiskernen

## WINTERLICHES ZANDERFILET

kross gebratenes Zanderfilet / Schwarzwurzeln in  
Semmelbutter / Rote Beete - Meerrettichsoße /  
gefüllten Kartoffelklößchen / Kressesalat

## LAVENDEL CREME BRÛLÉE

knusprig karamellisiert / Salat aus  
Himbeeren & Mango / Minze / Blütenzucker

Menüpreis

37,00 Euro

Menüpreis ( ohne Dessert )

31,00 Euro

# - Veggi & Christmas -

## ROTE BEETE - ORANGENCARPACCIO

mit Kürbisvinaigrette / frischem Pfeffer und Pflücksalat /  
karamellierter Ziegenfrischkäse / Granatapfelkerne /  
gebrannte Nüsse / Kräuterhippe

## STEINPILZRAVIOLI

mit frischen Pilzen / buntem Gartengemüse / Blattspinat /  
Kirschtomate angeschwenkt / Parmesan / Trüffelöl /  
frischer Rauke / Morchelsoße

## SÜSSE WEIHNACHTEN

im winterlichem Gewand / Schokoladen - Mousse / Karamelleis /  
Zwetschken - Röster / Vanillesahne / Butterstreusel

Menüpreis

35,00 Euro

Menüpreis ( ohne Dessert )

29,00 Euro

# - Maronen & Tannzapfen -

## SAMTIGES VON DER ESSKASTANIE

Süppchen von karamellisierten Esskastanien / Pastinaken  
und allerlei Wurzelwerk / Gänseleber - Mousse / Grünkohlsalat /  
Granatapfelkerne / Bratapfel und Tramazinibrot

## TANNENZAPFENFILET

würzig gebratenes Schweinefilet / auf Ofengemüse  
aus Pastinaken / Honigmöhrrchen / Kürbis /  
Rosenkohl / Kartoffel - Selleriestampf /  
Olivenöl / Kürbissoße

## BRATAPFEL TIRAMISU

im winterlichem Gewand / Bratapfel- Chutney / Vanille -  
Mascapone / Marilleneis / Lebkuchen Biskuit /  
Amaretto / Schokoladenstaub

Menüpreis

36,00 Euro

Menüpreis ( ohne Dessert )

30,00 Euro

# Weihnachts - Wichtelmenü

Unsere kleinen Weihnachtswichtel

wählen aus der Kinderkarte ein Gericht

+

einen kleinen Nachtisch

Kindermenü für Kinder bis 14 Jahre

12,00 Euro