



SPEISEKARTE

Suppen

Gelbe Linsen-Schaumsuppe
Falafel-Praline / Tahin-Schaum 8

Schwarzwurzel-Cremesuppe
Gebackene Ochschenkeule / Kandierete Mandarine 8

Vorspeisen

Feldsalat / Birne / Walnuss / Roquefort 9,5

Rosa gebratener Kalbsrücken / Gemüsevinegrette / Ingwermousse 16,5

Hauptspeisen

Kross gebratener Kabeljau / Fenchel / Schwarzes Risotto 24,5

Fasanenbrust / Cranberry-Jus / Rahmwirsing / Gebackene Kartoffel 26,5

Flanksteak / Rauch-Jus / Spitzpaprika / Bulgur 28

Desserts

Schokoladen Variation / Orange 8,5

Apfel Variation / Karamell 8,5

Eine Übersicht der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie gern bei unserem Service-Personal erfragen. Die angegebenen Euro-Preise verstehen sich inklusive der derzeit gesetzlichen gültigen Mehrwertsteuer.



GÄNSEKARTE

Suppe

Maronen-Schaumsuppe / gebackene Gänsepraline 7,5

Hauptgänge

Gänsekeule / Backpflaumen Sauce / Flower Sprout / Granatapfel
Schupfnudeln 19,5

Brust und Keule von der Gans / Orangenjus
Kirschrotkohl / Maronen / Marzipanapfel / Kartoffelkloß 25,5

Dessert

Vanille-Schokolade-Pekannuss-Schnitte 9,5
Maronen Mousse / Pralinee-Eis

Eine Übersicht der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie gern bei unserem Service-Personal erfragen. Die angegebenen Euro-Preise verstehen sich inklusive der derzeit gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.



WILD- / WINTERKARTE

Suppe

Wildgeflügel-Essenz / Profiteroles
Wald- & Wiesenpilz-Ravioli 7,5

Hauptgänge

Wirsing Roulade / Schmorzwiebel
Käse-Fächerkartoffel (vegetarisch) 18,5

Kaninchenkeule / Kalamata Oliven / Roter Mangold
Erbsen Risotto 22,5

Rehragout / Kirschkohl / Semmelkloß / Cranberries 24,5

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust / Holunder Jus
Orangenspitzkohl / Pillekuchen 28,5

Dessert

Lebkuchen-Mousse / Rumfrüchte / Meringue / Rotwein-Eis 8,5

Eine Übersicht der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie gern bei unserem Service-Personal erfragen. Die angegebenen Euro-Preise verstehen sich inklusive der derzeit gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.