

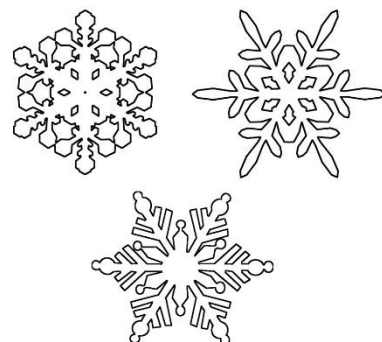
Vorspeisen

*Topinambursuppe gratiniert mit Ziegenkäse,
dazu Kräutercrostini*

5,50 €

*Rosenkohlsalat mit Roastbeefstreifen
in einer Trüffelsauce*

7,90 €



Hauptspeisen

*Ravioli gefüllt mit Feigen und Schafskäse
auf Rahmwaldpilzen und Streifen vom gebackenen Chicorée*

9,90 €

*Karpfen im Kräuterweinteig mit Karotten,
Spinatgemüse, Parmesanreis und Trüffelsauce*

13,90 €

*Ente in einer Orangensauce mit Kirschkohl
und Grünkohl, dazu Thüringer Klöße und braune Butter*

14,50 €

*Gänsekeule in einer Calvados-Rosmarinjus
mit Walpilzen und Semmelknödeln*

14,90 €

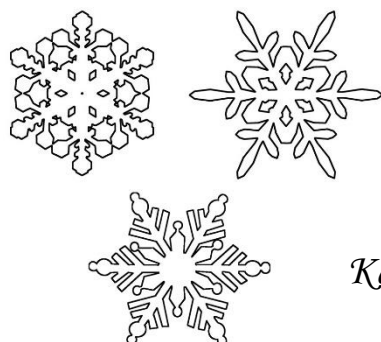
*gespickter Hirschbraten in einer Rotweinsauce
mit Speckrosenkohl und hausgemachten Spätzle*

15,90 €

Dessert

*Bratapfel gefüllt mit Spekulatius- und Rosinenmousse
auf einem Marzipan-Minzspiegel*

5,40 €



ganze Gans

*mit leckerem Apfelrotkohl, deftigem Grünkohl,
Kartoffelklößen & schmackhafter Bratenjus serviert*

für 4 Personen 65,00 €

Bitte bestellen Sie vor.