

Wir sind "Gans-Wild" auf die kalte Jahreszeit

goose and game season

	EUR
Pastinaken-Apfel Suppe 1,7,9	6,00 €
mit Kräutern und Croutons parsnip-apple soup, with herbs and croutons	
Maronencremesuppe 1,7,9	7,00 €
mit Milchschaum, karamellisierten Mandeln und Zimtcroustons chestnut-cream-soup, with milkfroth, caramelized almonds and cinnamon-croustons	
Medaillons vom Rehrücken 1,7,9,12	19,00 €
rosa gebraten, unter einer Wacholder-Zimt Kruste, mit Pastinaken-Kartoffelg glasierten Kastanien und einer Balsamico-Preiselbeer Sauce roast saddle medaillons (venison), with a juniper-cinnamon crust, parsnip-mashed potatoes glazed chestnuts and a balsamico-cowberry sauce	
Gebratene Gänsebrust 1,7,9,12	16,00 €
dazu Apfelrotkohl, Serviettenknödel und einer Bratenjus fried goose-breast, apple-red cabbage, dumplings and a jus	
Saiblingsfilet 1,4,7,12	15,50 €
an einer Orangen-Zimt Buttersauce und Wirsing-Kräuter Kartoffeln charfillet, orange-cinnamon buttersauce and savoy-herb-potatoes	
Vegetarischer Flammkuchen 1,7,9	8,00 €
mit Feigen, Ziegenkäse und Thymianhonig vegetarian "tarte flambee", with figs, goat-cheese and thyme-honey	
Hausgemachter Lebkuchen 1,3,7,12	6,00 €
dazu eine Orangen Mousse, Birnen Schwamm, Zimt Crumble und Beeren Sauce homemade gingerbread, with orange-mousse, pear-sponge-cake, cinnamon crumble and a sauce of berries	