



T.

WOCHENKARTE

ab 08.11.2024

Kürbiscremesuppe € 8.5

cremige Suppe aus Hokkaido-Kürbis, verfeinert mit Sahne und Muskatnuss,
serviert mit Kürbiskernen und einem Schuss Kürbiskernöl

Geräucherte Forellenfilets mit Apfel-Meerrettich-Creme € 14.8

in einer leichten Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette mit feinen Kräutern,
serviert an einer Salatblume (Vorspeise)

Provenzalisches Pfannengemüse € 16.0

in leichter Gorgonzolasauce, dazu eine Reistimbale

Rinderroulade € 16.5

auf Bratensauce, abgeschmeckt mit Zwiebeln und Rotwein,
dazu Kartoffelpüree und gebutterter Rosenkohl

Matjesfilet € 16.8

in Apfel-Joghurtsauce, dazu Pellkartoffeln, garniert mit roten Zwiebeln und Apfelstreifen

Gebratene Entenbrust € 24.8

gebratene Entenbrustfilets mit einer fruchtigen Orangensauce,
dazu klassischer Rotkohl und Kartoffelklöße

Konfiertes Kabeljaufilet € 23.0

zartes Kabeljaufilet, schonend konfiert, serviert mit einem cremigen
Kartoffel-Kürbispüree und pochiertem Ei, dazu ein leichter Spitzkohlsalat auf einer Senfsauce

Hirschgulasch € 21.0

zart geschmortes Hirschfleisch in einer Rotweinsauce,
dazu servieren Semmelknödel mit Rotkohl und Preiselbeeren

Gänsekeule oder -brust (Vorbestellung) € 29.0

Gänsefleisch, serviert mit klassischem Rotkohl, würzigem Grünkohl,
Kartoffelklößen und einer kräftigen Bratensauce

(die Vorbestellung erfolgt bitte 24Std. vorab und per E-Mail, Telefon oder vor Ort im Laden)

DESSERT EMPFEHLUNG

Gebackenes Vanilleeis im Nusspekulatiusmantel € 9.5

serviert auf fruchtiger Vanille-Beerensauce, dazu eine Portion Sahne