



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