



Ananas-Carpaccio mit Avocado & Pommes Alumette, dazu Mango Mayonnaise 14,00 €
Rinder-Carpaccio mit Trüffel-Mayonnaise, Parmesanspänen & Pommes Allumettes 17,00 €

## HAUPTSPEISEN

Gebratene Entenbrust mit Glühweinsauce, Apfel-Rotkohl,
Kartoffelknödeln & Orangenfilets 28,50 €

Knusprige Gänsekeule mit Apfel-Rotkohl, winterlichem Grünkohl & Kartoffelklößen 37,00 €

Hirschgulasch mit Rotkohl, Butterspätzle & Preiselbeerbirne 26,00 €

Tafelspitz mit grünem Kartoffelpüree, Meerrettichsauce & winterlichem Gemüse 28,00 €

Gegrilltes Lachsfilet in Kräuterkruste, Rosmarinkartoffeln,
winterlichem Gemüse & Pommes Allumette-Topping 29,00 €

Spinatknödel auf cremiger Steinpilz-Rahmsauce,
glasierten Maronen & Preiselbeer-Orangen-Topping 19,00 €

Gebratene Kürbissteaks mit Maronen-Creme, Apfel-Rotkohl,
Orangenjus & Pastinakenchips (vegan) 19,00 €

Feigen-Nuss-Ravioli in Parmesansauce mit Ziegenkäse-Crumble,

## DESSERT

karamellierten Walnüssen & Rucola 19,00 €

Bratapfel mit Marzipanfüllung & Vanillesauce 9,00 €

Lebkuchen-Tiramisu auf Fruchtspiegel mit Espresso & Amaretto verfeinert 9,00 €

Beerengrütze an Lebkuchenmousse 9,00 €

Beerengrütze mit Vanillesauce 8,00 €