



VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen & Kürbiskernöl 8 €

Maronensuppe garniert mit Rucola & gebratenen Champignons 8 €

Burrata mit Mangosauce, serviert auf gegrilltem Gemüse & geröstetem Brot 12 €

Rote-Bete-Carpaccio mit Feldsalat & Ziegenkäse-Crumble 12 €

Rinder-Carpaccio auf Rucola & Parmesanflocken 12 €

HAUPTSPEISEN

Knusprige Gänsekeule mit Apfel-Rotkohl, winterlichem Grünkohl & Kartoffelklößen 37 €
(Freilandgans)

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

Hirschgulasch mit Rotkohl, Butterspätzle & Preiselbeerbirne 26 €

Rinderroulade auf Speckstippe mit Rotkohl und Rosmarinkartoffeln 19 €

Gegrilltes Lachsfilet, serviert auf Rahmwirsinggemüse mit Kartoffelstampf 29 €

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

Vegane Weihnachtssbowl mit karamellisierten Scheiben vom Kürbis, Rosenkohl, frischem
Rotkohl, Quinoa, Karotten & Kichererbsen, dazu leichte grüne Currysauce 18 €

Feigen-Nuss-Ravioli in Parmesansauce mit Ziegenkäse-Crumble,
karamellierten Walnüssen & Rucola 19 €

GANS TO GO

Für Ihre Feiertage bieten wir auch Gans To Go an.

DESSERT

Bratapfel mit Marzipanfüllung & Vanillesauce 9 €

Beerengrütze mit Vanillesauce 8 €

