

Saisonale Karte

VORSPEISE

KÜRBIS | ZIEGENFRISCHKÄSE | SPINAT ^{a1, c, g} 10,40

Quiche vom Butternuss-Kürbis mit Spinat und Ziegenfrischkäse, dazu kleiner Salat

SUPPE

KARTOFFEL | WIRSING | NORDSEEKRABBE ^{g, n} 8,20

Suppe von der Kartoffel und vom Wirsing mit Nordseekrabben

GÄNSEZEIT

PORTIONGANS 38,00

Brust und Keule von der Gans

GANZE GANS 4 P. 149,00

Wird am Tisch tranchiert. Bitte 24h vorab anmelden

BEILAGEN (inklusive)

Zu allen Gänsengerichten reichen wir Jus, Rotkohl, Kartoffelklöße, Maronen und Bratapfel

HAUPTGERICHTE

SPÄTZLE | SAUERKRAUT | KRÄUTERSEITLING ^{a1, a4, f, j} 17,80

„Butter“spätzle mit geschmortem Sauerkraut, karamellisierten Zwiebeln und gebratenen Kräuterseitlingen



HIRSCH | SCHOKOLADE | Cranberry ^{a1, c, g, h3, i} 22,50

Edelgulasch vom Hirsch mit Zartbitterschokolade und Cranberries, dazu gebratene Serviettenknödelscheiben

WILDENTE | KOKOSMILCH | KARTOFFEL ^{e, f} 21,80

Thailändisches Massaman-Curry von der Wildente in Kokosmilch und Kartoffeln, dazu Jasminreis