



VORSPEISEN

SALAT RHEINAUE

Knackige Blattsalate in Walnuss Balsamico Dressing mit marinierten und gebratenen Poulardenbruststreifen

Vorspeise 11.90 €

Hauptgang 14.90 €

CARPACCIO VOM RINDERFILET

mit Rucola und gehobeltem Parmesan

14.90 €

GERÄUCHERTE GÄNSEBRUST

mit Kürbis-Chutney

und Salat von Rucola und Kürbis

14.80 €

SALAT „ RIESENGARNELE “

Knackige Blattsalate mit Orangen Traubenkern Vinaigrette und gebratenen Garnelen

17.90 €

BROT MIT DIPP

2.50 €

SUPPEN

GÄNSECONSOMMÉ

mit Haselnussklößchen

6.50 €

CREMESÜPPCHEN VON SCHWARZWURZEL

mit lila Kartoffelchips

6.90 €

KAROTTEN-ORANGEN-SÜPPCHEN

mit Safran Brioche

7.50 €

DURCH UNSERE FRISCHEKÜCHE BEREITEN WIR DIE SPEISEN NICHT NACH STARR FESTGELEGTEN REZEPTUREN ZU, SONDERN BEHALTEN UNS KREATIVE FREIHEITEN VOR. AUS DIESEM GRUND KÖNNEN ALLE UNSERE GERICHTE ALLERGENE ENTHALTEN. SOLLTEN SIE UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN, SPRECHEN SIE UNS BITTE AN.

KLEIN, PASTA, VEGETARISCH

KNUSPRIGER ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

mit bunten Blattsalaten in unserem Hausdressing
14.50 €

SPINAT-QUARK KNÖDEL

aus Blattspinat und Schweizer Käse auf einem Muskatkürbis Beet
15.80 €

FUSSILONI

mit gebratenen Rinderstreifen und Champignons in Rotwein Jus
17.90 €

FETTUCCHINE

in Kräuter Olivenöl mit gebratenen Riesengarnelen und Limoncello
19.80 €

KINDERGERICHTE

FUSILLONI

mit fruchtiger Tomatensauce
5,80 €

KINDERSCHNITZEL

mit Pommes frites, Ketchup oder Mayonnaise
9.80 €

Wir bieten ausschließlich Kindern die oben genannten Gerichte an.
Auch weitere Speisen können als kindgerechte Portionen zubereitet werden.

HAUPTGERICHTE

SAUERBRATEN VOM EIFEL HIRSCH

mit Rosinensauce, Himbeer-Rotkohl und Kartoffelklöße
19.80 €

CURRY VON DER FREILANDPUTE

mit Gemüse und Lauchzwiebel in Mangosauce, dazu Basmatireis
19.80 €

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

mit buntem Seitlings-Champignon Ragout, Rotwein Glace
und Kartoffelgratin
20.80 €

SCHNITZEL VOM MILCHKALB

mit Pommes frites, Preiselbeeren und bunten Blattsalaten
22.90 €

STEAK VOM RINDERRÜCKEN

mit rotem Zwiebelkonfit, Zucchini-Kürbis-Gemüse
und Kartoffelgratin
25.80 €

VARIATION VON GEBRATENEN EDELFISCHEN UND GARNELE

auf Limoncellorahm, Basmatireis und Blattsalaten
25.80 €

DESSERT

HERBSTLICHES BEERENKOMPOTT

im Gewürzsud mit Bourbon Vanilleeis
6.80 €

POTPOURRI AUS DER DESSERT KÜCHE

8.50 €

OFENFRISCHEN GANS

mit Füllung und Jus, Marzipanbratapfel,
Himbeerrotkohl und Kartoffelklöße

29,90 €

dazu wahlweise

Portion Vanillebackpflaumen

2,50 €

Portion Maronen

3,50 €

AUF VORBESTELLUNG:

GANZE GANS am Tisch tranchiert
mit allen Beilagen für maximal 4 Personen

129,00 €

GÄNSEMENÜ

GERÄUCHERTE GÄNSEBRUST

mit Kürbis-Chutney und Salat von Rucola und Kürbis

* * *

GÄNSECONSOMMÉ

mit Haselnussklößchen

* * *

OFENFRISCHEN GANS

mit Füllung und Jus, Marzipanbratapfel,
Himbeerrotkohl und Kartoffelklöße

* * *

POTPOURRI AUS DER DESSERT KÜCHE

Menü 52,00 €

