

Mittagskarte

Montag bis Samstag

Serbischer Bohneneintopf mit Wurst

Eintopf mit Bohnen, grobe Wurst, Zwiebeln,
Möhren, Paprika, Petersilie.....8

Apfel-Sellerie Salat

winterliche Salate mit Apfel-Sellerie, Balsamico
Vinaigrette und gerösteten Haselnüssen.....12

Shepherd`s Pie

Irischer Shepherd`s Pie mit Lamm, Erbsen,
Möhren, Kartoffelpüree und Beilagensalat.....13

Gebackenes Seelachsfilet

hausgemachte Remoulade, Kartoffel-Gurkensalat,
Zitrone.....14

Rehgeschnetzeltes mit Bandnudeln

saftiges Rehgeschnetzeltes mit Bandnudeln und
Preiselbeerbirne.....15

Pasta mit Tomaten-Zucchini-Sauce

Bandnudeln, Tomaten-Zucchini-Sauce,
GranaPadano.....9

Bayerische Platte

gebratener Leberkäse, Weißwurst, Fasssauerkraut,
Brezel und süßer Senf.....11

Aus der hauseigenen Patisserie

Hausgemachter Apfelstrudel

Blätterteig, Apfel, Rosinen, Bourbon Vanilleeis.....6

Empfehlungsmenü

Kürbiscremesuppe

Kürbis, Ingwer, Zitronengras

Himmel und Erde

Blutwurst, Äpfel, Kartoffelpüree, Zwiebeln

Gebratener Atlantik Steinbutt

Beurre Blanc, lauwarmer mediterraner
Kartoffel-Artischockensalat

Ingwer-Zitronengras Creme Bruleé

Passionsfruchtsorbet

Menüpreis pro Person

3-Gang: 39 €

4-Gang: 45 €

Frische Gans

Ofenfrischer Gänsebraten

von der Brust und Keule, Gänse Jus,
Gewürzrotkohl, Maronen und Kartoffelklöße

35 € pro Person

(bestellbar ab 2 Personen)

Gans „im Restaurant“ oder „Gans to Go“

(Vorbestellung erforderlich)

139 €

inklusive aller Beilagen, bitte sprechen Sie uns an!
(4,5-5 Kg, für 4-5 Personen)