

Salate



Karamellierter Ziegenkäse an Rucola-Radicchio Salat
mit Portweifeige und Olivenbrot

10,00 €



Gegrillte Riesengarnelen mit Garnelenbutter
an Saisonsalat mit Estragon-Dressing

15,00 €



Tête de Moine Röschen, gebratener Speck
an Saisonsalat mit Joghurt-Dressing,
dazu eine Trauben-Senf-Sauce

10,00 €



Scheiben vom Lammrücken, rosa gebraten
mit einem Portwein-Feigen-Jus,
dazu Nuss-Focaccia an Rucola Salat

15,00 €



Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Mayonnaise
und Rösti an Saisonsalat

11,00 €



Gerichte rund um die Gans

Gänseleberterrinen mit Preiselbeer-Sahne und Rote-Beete Tarte an Feldsalat mit Balsamico-Dressing € 12.00

Scheiben von der Gänsebrust mit Rotwein-Himbeer Jus an Chiccoree-Orangen Salat mit Granatapfeldressing € 12.00

Gänsekeule auf Rotkraut mit Gewürzbirnen und Semmelknödel Taler € 16.00

Roulade von der Gänsekeule auf geschmortem Wurzelgemüse mit einer Gewürz Jus und Kartoffelstrudel € 15.00

Scheiben von der Gänsebrust mit Dunkelbiersoße, Rote Beete-Äpfel, Rotkraut und Kartoffelknödel € 18.00

Bratapfel Parfait in der Zimthippe auf einem Johannisbeersüppchen, abgerundet mit einem Zimtschaum € 7,50

Bratapfel mit Zimtschaum € 4.00

Menü

Gänseleber-Terrine mit Preiselbeer sahne an Feldsalat

Duett von der Gänsebrust und keule mit Dunkelbiersoße, Rotkraut, Rote Beete Äpfel und Kartoffelknödel

Bratapfel-Parfait

€ 29.00