

AROMEN DER KALTEN JAHRESZEIT

VORSPEISE

Geflügelbrühe mit Gänseklein und Fadennudeln

8,00 €



HAUPTGANG

Geräucherte Entenbrust auf Belugalinsensalat mit Balsamico Dressing

14,00 €

Orangen-Lauch-Salat mit Walnüssen, Rosinen und gerösteten Pinienkernen

12,00 €

Gänsekeule mit Kartoffelkloß und Apfelrotkraut

26,00 €

Gebratener Semmelkloß auf Waldpilzrahm und Speckchip

18,00 €

Scholle Finkenwerder Art mit Dillkartoffeln

24,00 €

Steinpilzrisotto mit Parmesanchip

19,50 €



DESSERT

Lebkuchen Creme Brûlée

10,50 €

Bratapfel gefüllt mit Marzipan und Mandeln mit Vanillesauce

9,00 €

WEINEMPFEHLUNG

Chardonnay Fumé, Weingut Bühler, *Pfalz*

Glas 0,2 l 8,50 €

Syrah, Weingut Bühler, *Pfalz*

Glas 0,2 l 10,50 €

Pinot Noir, Weingut Boxheimer Hof, *Rheinhessen*

Glas 0,2 l 10,50 €

Änderung vorbehalten. Preise inkl. MwSt.
Die Zusatzstoffe und Allergene können Sie
jederzeit beim Servicepersonal erfragen.