

Aperitif-Empfehlung

Campari Orange alkoholfrei
0,2l 3,90

Haus-Aperitif

Riesling-Sekt mit Maracuja-Chili-Likör
0,1l 4,90

Auf Vorbestellung:

**Gänsebraten mit eigener Sauce, Schmorapfel,
Rotkohl/Rosenkohl und Kartoffelklöße**

Ganze Gans, 4200g, empfohlen für 4-5 Personen

25,80/pro Person - mind. 24h Vorbestellung

-auch zum Abholen bestellbar-

Fragen Sie uns gerne!

UNSERE EMPFEHLUNGEN

€

(Vorspeise) Knusperteig mit Gemüse und Gänsefleisch gefüllt, dazu Salatbukett und Asiasauce 10,20

(Suppe) Kürbissuppe vom Hokaido-Kürbis mit Chutney und steirischem Kürbiskernöl 6,10 (klein 4,90)

Menü 1

Tagessuppe



Rinder-Roulade mit viel Sauce, Blumenkohl und Salzkartoffeln 17,80

Menü 2

Tagessuppe



Hellas-Schnitzel - Schweineschnitzel mit Feta überbacken dazu Pommes frites und Salat 15,90

Keule von der polnischen Hafermastgans (500g Rohgewicht) mit Sauce, Rotkohl und Kartoffelklößen 26,00

Gebratene Gänseleber „Berliner Art“ mit Schmorzwiebeln, Apfelscheibe und Kartoffelpüree 18,40

Medium gebratene Gänsebrust an Orangensauce mit Brokkoli und Kartoffel-Krapfen 27,00

Schollenfilet aus der kalten See vor Island mit ausgelassenem Speck, warmem Kartoffelsalat, Salatbukett 23,00

Oberbergische Forellenfilets in Butter gebraten dazu Salat und Bratlinge (kleine Kartoffeln mit Schale) 19,30

Rumpsteak vom argentinischen Angus-Rind mit dunkler Pfeffersauce, Pommes frites, Salat 27,50

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Salat 20,80 (vom Schwein: 11,90)

Schweinelenndchen im Speckmantel mit frischen gebratenen Pilzen in Rahmsauce, dazu Kroketten und Salat 19,80

Wildragout von Reh und Hirsch mit Preiselbeeren, Rotkohl und Serviettklößen 20,20

Medaillons aus der Rehbock-Keule an Wildpfeffersauce, Pilzen, Rotkohl und Kartoffelkrapfen 27,60

Würziges Gemüse-Curry mit Kokosmilch dazu Reis 13,80 -vegan-

Blattsalate in Vinaigrette mit Putenbrust in milder Chilibeize mit Melone und Baguette 13,20