

APERITIF-EMPFEHLUNGEN

EF

„Campari“ alkoholfrei

Monin Bitter Sirup auf Eis pur 4cl 2,90 mit Soda 29cl 5,20 mit Orangensaft 14cl 4,20

Maple Mule

Ahornsirup, Limettensaft, Ginger Beer 24cl 6,70 -alkoholfrei-

LECKER HESSISCH

EF



60:40 - Sechzisch:Vierzisch

Roséwein-Orangenlimonade-Schorle aus Dienheim am Rhein,
südlich von Mainz 6,4%

6,80€ 0,275l oder für zweimal 0,1l als Aperitif für je 3,90

BIER-EMPFEHLUNG

EF

Brasserie Du Bocq, Belgien bei Namur (Wallonie)

Corsendonk Christmas Ale

Weihnachtlich-würzig-wärmendes dunkles Winterbier aus Belgien.

Das Corsendonk Christmas Ale (8,1%) wird aus natürlichen Zutaten gebraut: **reines Wasser, Malz, Hopfen, Hefe und Kräuter wie Koriander, getrocknete Orangenschalen, Lakritze und Zimt.** Wärmend und bittersüß im Abgang, zeigt sich diese Bierspezialität aus Belgien elegant gehopft, mit einer Prise Bitterkeit im vorwiegend trockenen Abgang wie auch mit Spuren von Zitrus und Espresso.

Empfehlung: Schmorgerichte, Schokomousse, als Digestif

Fl. 33cl 7,90 10cl 2,40

5cl als Dessertbegleiter oder Digestif 1,50



MENÜ DES MONATS

Lassen Sie sich von uns kulinarisch durch die aktuelle Saison (ver-)führen

€

Luftgetrockneter Italienischer Wildschweinschinken an Salatbukett und Cranberry-Schaum

•••

Consommé von Wild mit Steinpilz-Ravioli und Pilzen

•••

Hirschkalb-Medaillons, Kirschbutter, Trüffel-Spitzkohl und Pommes macaire

•••

Pflaumen aus dem Zimt-Anis-Sud mit Marsala-Zabaione überbacken und Walnußeis

Menü mit Suppe/Hauptgang/Dessert 38,80

Menü mit Vorspeise/Hauptgang/Dessert 45,10

Menü komplett mit Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert 50,70

VORSPEISEN

€

Garnelen mit Knoblauch-Chili-Olivenöl im Töpfchen, Baguette 12,00

Gebratene Gänseleber mit karamellisiertem Speck, altem Balsamico und Wintersalaten 12,80

Luftgetrockneter Italienischer Wildschweinschinken an Salatbukett und Cranberry-Schaum 14,90

SUPPEN

€

Kürbissuppe vom Hokaido-Kürbis mit Chutney und steirischem Kürbiskernöl 6,80
-vegan-

Klare Gänsekraftbrühe mit Leberklößchen und Gemüse 7,00

Consommé von Wild mit Steinpilz-Ravioli und Pilzen 7,00

Wenn Sie möchten, können Sie hier für stabile Preise und Existenzen stimmen:



HAUPTGERICHTE

€

Chimichurri-Noodle-Bowl - Schweinefilet, pikante argentinische Kräutersauce, Gemüse, Nudeln 21,00

Pfeffer-Schnitzel mit hauseigener dunkler Pfeffersauce, Pommes frites und Salat 18,60

Frankreich-Schnitzel Cordon bleu - mit Käse und Schinken gefüllt dazu Pommes frites und Salat 19,90

Schweinelendchen im Speckmantel
mit gebackenen Champignons, Pfeffer-Béarnaise, Serviettklößen und Salatbukett 22,00

Rumpsteak vom Argentinischen Angus-Rind mit dunkler Pfeffersauce dazu Pommes frites und Salat 33,00

Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Salat 24,00 (vom Schwein 14,00)

Lammfilets am Rosmarin-Spieß mit Mozzarella überbacken, Medaillonkartoffeln und Speckbohnen 31,00

Wildragout von Reh und Hirsch mit Preiselbeeren, Rotkohl und Serviettklößen 25,90

Hirschkalb-Medaillons, Kirschbutter, Trüffel-Spitzkohl und Pommes macaire 33,00

FISCH

€

Oberbergische Forellenfilets in Butter gebraten dazu Drillinge und Salat 25,50

Rotzungenfilet mit karamellisiertem Apfel, Senfkörnersalsa auf Kartoffelpüree 24,50

GANS

€

Geschmorte Keule von der polnischen Hafermastgans mit Sauce, Rotkohl und Kartoffelklößen 35,20

Medium gebratene Gänsebrust an Orangensauce mit Brokkoli und Kartoffelpüree 35,20

Gebratene Gänseleber „Berliner Art“ – mit Schmorzwiebeln, Apfelscheibe, Kartoffelpüree und Salat 20,80

NACH VORBESTELLUNG - GANZE GANS

€

Gänsebraten mit eigener Sauce, Schmorapfel, Rotkohl/Rosenkohl und Kartoffelklößen
empfohlen für vier bis fünf Personen 142,50

-auch zum Abholen bestellbar – fragen Sie uns!-

VEGETARISCH

€

Pilz-Kräuter-Pfannkuchen mit Mozzarella überbacken dazu Salat 12,00

Falafelbällchen mit verschiedenen Dips und Salatgarnitur 13,50

Würziges Gemüsecurry mit Kokosmilch dazu Reis 19,80 -vegan-
oder mit gebratenen Garnelen 26,80

Blattsalat in Balsamico-Vinaigrette mit Melone und Baguette
dazu wahlweise: Putenbrust in milder Chilibeize, Falafel-Bällchen oder Fetawürfel je 16,80
↳ vegan ↳ vegetarisch