

Unser festliches Weihnachtsmenü- 2024

Ab 11. November 2024/ from 11th November 2024

Suppen

Kürbissuppe / pumpkin soup (vegan) 9
Cremige Kürbissuppe verfeinert mit Ingwer und Kokosmilch/
Creamy pumpkin soup with ginger and coconut milk

Maronensuppe / Chestnut soup 9

Vorspeise

Rote-Beete-Orangen-Carpaccio / Beetroot Carpaccio (vegetarisch) 10
Ofengeröstetes Rote-Beete-Carpaccio mit Büffel Burrata, Fenchel und karamellisierten
Pistazien/*Oven-roasted beetroot-orange carpaccio with buffalo burrata,
fennel and caramelized pistachios,*

Hauptspeisen

Maronen-Walnuss-Knödel / Dumplings (vegan) 19
Hausgemachte Knödel mit Pilz-Ragout und Cranberry- Sauce/*Homemade dumplings with mushroom
ragout and cranberry sauce*

Hirschgulasch / Wild deer goulash 22
Wildhirschgulasch auf Wildsauce mit gebratenen Pflaumen und Butterspätzle/*Wild deer goulash on a
wild sauce with fried plums and butter spaetzle*

Gänsekeule / Goose leg 29
Knusprige Gänsekeule mit Apfelrotkohl, Grünkohl, Kartoffelklößen und Gänsebraten Sauce /*Crispy
goose leg with apple red cabbage, kale, potato dumplings, sauce*

Entenbrustfilet / Duck breast fillet 30
Barbarie Entenbrustfilet mit winterlichem Gemüse, Rotweinsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
/*Barbarie duck breast fillet with winter vegetables, red wine sauce,
red apple cabbage, potato dumplings*

Ganze Gans / Whole goose 133
(für 4 Personen)
auch TO GO – Nur auf Vorbestellung - Apfelrotkohl, Grünkohl, Kartoffelklöße, Gänsesauce/
*Whole goose for 4 people also TO GO - only on pre-order - Apple red cabbage, kale, potato dumplings,
goose sauce*

Desserts

Apfelstrudel hausgemachter Strudel mit Mandeln, Rosinen und Vanillesauce **8**

Schokoladen-Lavakuchen mit Vanilleeis **8**

Weihnachtsmenü-2024

Ab 11. November 2024

ganze GANS to go

- Apfelrotkohl –
- Grünkohl –
- Kartoffelklöße –
- Gänsesauce-

Für 4 Personen nur 133 EUR!

*Nur auf Vorbestellung
im Restaurant oder auch TO-GO genießen!*