

WEIHNACHTSMENÜ / CHRISTMAS MENU

Vorspeisen / Starters

Maronencremesüppchen Chestnut cream soup	6
Gänsebrustcarpaccio auf Rucolasalat Goose breast carpaccio with rocket salad	12
Gratinierte Jakobsmuscheln in Steinpilzcremesoße Scallops au gratin in porcini cream sauce	17

Hauptgerichte / Main dishes

Tagliatelle mit Cherrytomaten & Basilikum auf Gänsebrustcarpaccio Tagliatelle with cherry tomato & basil on goose breast carpaccio	19
Hirschgulasch mit Preiselbeeren an Tagliatelle in Salbeibutter Venison goulash with cranberries on tagliatelle in sage butter	22
Dorade Filet auf Safranrisotto & Julienne Gemüse Gilthead filet on saffron risotto & julienne vegetables	23
Gänsekeule in Maronensoße mit Klößen & Rotkohl Goose leg in chestnut sauce with potato dumpling & red cabbage	24
Hirschmedallions in Kirschkleeffersauce mit Klößen und Rotkohl Deer medallions on cherry pepper sauce potato dumplings & red cabbage	25

nur auf Vorbestellung

Martinsgans mit Klößen & Rotkohl für 4 Personen

77

"St. Martin" goose with potato dumplings & red cabbage (against reservation)

Desserts

Hausgemachter Bratapfel mit Marzipanfüllung auf Vanillesoße Homemade baked apple with marzipan filling on vanilla sauce	6
Panna Cotta mit Waldbeerensoße Panna cotta with wild berries sauce	6
Glühweingrütze auf Vanilleeis mit Lebkuchen garniert Gingerbread ice cream on glogg groats	5