

Aperitifempfehlung

Lillet Clementine

Der Lillet Clementine ist eine schöne fruchtige Variante, die man im Winter anstelle eines Lillet Berry genießen kann.

Der leichte Aperitif besteht aus Lillet blanc, Mandarinensirup, Mandarinen und Salbei
8,90 €

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse

auf Quitten- Birnen- Chutney, geschmorten Tomaten und Salatspitzen
10,90 €

Winterlicher Salat

mit Chicorée, Radicchio, Kräuternüssen und gebackenen Mozzarella auf einen
Pflaumen- Portwein- Chutney
9,90 €

Kalbstatar

auf Kartoffel- Rösti mit Avocado und Wasabi- Mayonnaise
13,90 €

Unsere Weinempfehlung

Weißwein Muschelkalk, Saale- Unstrut, trocken, Weingut Dr. Hage
(Harmonisches Cuveè, erfrischend, filigrane Frucht, Ananas, Zitrus, grüne Stachelbeere)

Suppen

Cappuccino von der Gans

mit einer Praline von der Terriyaki- Gans
9,90 €

Fenchel- Orangen-Süppchen

mit eigenen Salat und gebackenen Spieß von Erbse und Minze
9,90 €

Cremesüppchen vom heimischen Rosenkohl

mit Rösti und geräucherten Lachs
10,90 €

Unsere Weinempfehlung

Weißwein Grauer Burgunder, Pfalz, trocken. Weingut Villa Hochdörfer
(Rund, frisch, saftig, schöne Struktur)

Hauptgänge

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch

auf lila Kartoffelpüree mit wildem Gemüse und gefüllten Schmelztomaten
23,90 €

Unsere Weinempfehlung

*Weißwein, Oliver Zeter Sauvignon Blanc, Pfalz, trocken, Weingut Oliver Zeter
(Aromatische Nase nach Zitrusfrüchten und Blüten, frisch, fruchtigen Aromen)*

Rosa gebratener Kalbsrücken

mit einer Tomaten- Kräuterkruste, Birnen- Speckbohnen, Mohntalern und Whiskeyjus
25,90 €

Gebratene Kalbsleber

dazu Kartoffelwaffel gefüllt mit Kartoffel- Speck- Püree auf Apfel- Zwiebel- Marmelade und
wildem Gemüse
21,90 €

Tomaten- Ricotta- Ravioli

auf Linsenbolognese und Parmesancrumble
19,90 €

Unsere Weinempfehlung

*Rotwein, Spätburgunder, Baden, trocken, Weingut R. Zimmerlin
(Rubinrot, mit fruchtigen Aroma, Bukett nach reifen Brombeeren)*

Gebratene Maishähnchenbrust

auf schwarzen Venere Reis, glasierten Tamarillo, Pflaume und Safranschaum
24,90 €

Digestifempfehlung

Marzadro Grappa 18 Lune

*Der Grappa stammt aus einer Auswahl der besten Trentiner Trester, er wird in kleinen Fässern aus
diversen Edelhölzern ausgebaut.*

*Der Zweitklang aus Holz und Grappa verschmilzt zu einer Harmonie mit ätherischen Duft und
einem runden Geschmack mit einer feinen Vanillernote. Dies dauert genau 18 Monde.*

Dessert

Lauwarmes Schokoladen- Soufflé

mit Kirschen und Eis

8,90 €

Süße Überraschung

verschiedene Leckereien

9,90 €

Winterliches Pflaumen- Tiramisu

mit Gewürzorange und Eis

9,00 €

Reservieren Sie jetzt!

Neujahrsfrühstück

01. Januar 2026

Ab 10 Uhr pro Person 24,90 € inkl. Begrüßungsprosecco (ohne Getränke)

Beginnen Sie das neue Jahr mit unserem traditionellen Neujahrsfrühstück!

Abholung- Gänsebraten

*Sie möchten Ihren Gänsebraten zu Hause genießen,
dann holen Sie sich ihn gerne bei uns ab!*

Jetzt Vorbestellen!

*Eine Ganze Gans mit Beilagen für 4 Personen nur 139,00 €
Gänsekeule mit Beilagen nur 24,90 €*