

Gänse to go sichern Sie sich Ihren Sonntags- und Weihnachtsbraten!

Von heute bis zum 23.12. Letzte Bestellung 21. Dezember

Designermarkt eine der wenigen Möglichkeiten viele Weihnachtsgeschenke auf einmal zu finden.

am 16. Nov. von 11.00 – 16.00 Uhr

Pastaessen ein Dankeschön an alle unsere Stammgäste & zur Einstimmung auf die Feiertage

am So. 21. Dez. um 18.00 Uhr für 20,- pro Person findet es wieder statt „bitte frühzeitig Reservieren“

Weihnachtsbrunch

am 25 & 26. Dez. von 10,30 – 15,00 Uhr pro Person 45,- inkl. Sektempfang „bitte frühzeitig Reservieren“

Zu allen Speisen findet Ihr unsere Empfehlungen, für weiteres siehe Getränke & Weinkarte

Suppen

Brot & aromatisierte Butter	3,50
Experimentelle Naturweine z. B. Heinrich Muskat Freyheit 0,1L Glas 8,50 oder Secco Quitte 0,2L Glas 4,50	
Hummer Bisque Shot im Tässchen mit Estragon - Fenchel Schaum	5,00
Cremant Gratien Meyer 0,1L Glas 6,- Flasche 35,50 oder Juicy Tea weißer Tee Vanille& Quitte 0,1L Glas 4,50	
Maronenschaum Süppchen mit geräuchertem Rehschinken	8,50
Original Schlüssel Alt 0,3L Glas 4,20 oder Schorle mit wilde Pflaume 0,2L Glas 4,00	
Rotkohl/ Kokos Süppchen mit Passionsfrucht - Curry Schaum Vegan	7,50
Riesling „weißes Rauschen“ von Tesch 0,15L Glas 7,- oder Pinot Noir Saft 0,2L Glas 4,50	

Vorspeisen & kalte Gerichte

Ganzer Kopfsalat mit Radieschen, Schnittlauch & mehr Vegan	9,50
Sauvignon blanc von Mattern 0,15L Glas 6,20 oder 0,2L gut gewürzter Tomatensaft 4,50	
Rotkohl Ingwer Salat mit Lachs als Mille-feuille mit Frischkäse, gebeizt & mehr	16,50
Riesling „weißes Rauschen“ von Tesch 0,15L Glas 7,- oder 0,2L weiße Traubenschorle 4,00	
Feta im Nussmantel gebacken auf Feldsalat, Pampelmuse, Orangendressing & Haselnuss Crunch	15,00
Grauburgunder von Metzger 0,15L Glas 6,10 oder 0,2L Rhabarberschorle 4,00	
Octopus – Carpaccio mit Wasabi Mayonnaise, Gurken - Spinat Salat & Sesam-Miso Dressing	18,00
Blauschiefer Riesling von Dr. Loosen 0,15L Glas 7,00 oder 0,2L weiße Traubensaftschorle 4,00	
Gänse Pralinen mit karamellisierten Kürbiskernen & Preiselbeeren Dressing auf Feldsalat	16,50
Portugieser „Urbulle“ von Metzger 0,15 Glas 8,30 oder 0,2L Wald Heidelbeeren Schorle 4,50	
Rinder Tatar klassisch mit Salat (allez retour) + Pommes 4,50 + Trüffel Pommes 6,50	21,50
Malbec „Altitude“ von Andeluna 0,15L Glas 7,50 oder 0,2L Schattenmorellen Schorle 4,00	

Fleischlos schön

Hausgemachte Pasta „alla Zucca“ - Kürbis, Chili, Knoblauch und Petersilie Vegan	12,50
Lugana „101“ von Bulgarini 0,15 L Glas 7,30 oder 0,2L Apfelsaftschorle 4,00	
Ziegenkäse Strudel mit Kartoffeln, Kürbis & Ziegenkäse an Feigenragout	22,00
„naked with“ spontan vergoren von G. Heinrich 0,15L Glas 8,50 oder 0,2L Johannesbeeren Schorle 4,00	
Waldpilz Risotto mit gebratenem Salatherz & gehobeltem Wintertrüffel	23,50
Roter Veltliner Biodynamisch von Fritsch 0,15L Glas 8,50 oder 0,2L Wald Heidelbeeren Schorle 4,50	
Knödelvariation	24,00
Rote Bete & gelbe Bete – Apfelsalat	Spinat & Parmesan/ Zitronen Spinat
Savignon blanc „Kaitui“ von Schneider 0,15L Glas 7,20 oder 0,2L Williams Birne 4,50	
Semmel & Steinpilze Creme	

Weitere Speisen siehe Rückseite



Fisch & Meeresfrüchte

Oktopus Pasta mit Puttanesca Sauce & Rucola	23,00
Pinot Noir von Metzger 0,15L Glas 8,70 oder rote Traubensaftschorle	
Forellenfilet mit Petersilienwurzelgemüse, Wildreis, Zitronensauce & Staudensellerie Salat	24,00
Riesling „Bockstein Kabinett“ von nick weiß 0,15L Glas 7,30 oder 0,2L Williams Birne 4,50	
Lachs Filet auf Winzer Sauerkraut mit Kartoffel-Meerrettichpüree & Krustentiersauce	26,00
„naked with“ spontan vergoren von G. Heinrich 0,15L Glas 8,50 oder 0,2L Williams Birne 4,50	
Seeteufel Medallions auf Blumenkohl-Kokos Mousse mit Romanesco & rote Bete Schaum	32,50
Roter Veltliner Biodynamisch von Fritsch 0,15L Glas 8,50 oder 0,2L Apfelsaftschorle 4,00	

Fleisch ist mein Gemüse

Gänseburger mit hausge. Bratpfelketchup, Rotkohl-Ingwer-Salat, Pulled Goose & Pommes	22,00
Merlot / Schreckbichl 0,15L 6,70 kräftiger? Primitivo die Manduria / San Marzano 6,20 oder 0,2L Johannesbeeren Schorle 4,50	
Gänse Brust oder Keule mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Sauce	38,50
mit Maronen + 4,50 oder mit Rosenkohl mit Speck & Zwiebeln + 4,00 oder Bratpfel + 5,00	
La Diva von Terre de Dames 0,15L Glas 6,20 oder 0,2L Kirschsafft Schorle 4,50	
Wild Gulasch aus unseren Wäldern mit Haselnusspätzle, Kirschen & Staudensellerie Salat	24,50
Zweigelt von Gesellmann 0,15L Glas 6,20 oder Wald 0,2L Heidelbeeren Schorle 4,50	
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Mais-Kartoffel-Creme & Pilzragout	26,00
Malbec „Altitude“ von Andeluna 0,15L Glas 7,50 oder 0,2L Schattenmorellen Schorle 4,00	
Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale mit Landhauspommes & Gurkensalat	klein 26,00 32,00
Grüner Veltliner von Artur Teufel 0,2L Glas 6,60 oder 0,2L Apfelsaftschorle 4,00	
Düsseldorfer Senfrostbraten mit Schmorzwiebeln & Kartoffelbergkäsegratin	32,50
Original Schlüssel Alt 0,3L Glas 4,20 kräftiger? Crianza von Taron 0,15L 6,50 Glas oder Schorle mit wilde Pflaume 0,2L Glas 4,00	
Steaks mit Schmorzwiebel, Rosenkohl, Kartoffelbergkäsegratin & Pfeffersauce Tagliata ca. 180 gr.	29,00
Irishes Rinderfilet ca. 180 gr. 34,00	
Irishes Entrecote ca. 350 gr. 38,00	
Original Schlüssel Alt 0,3L Glas 4,20 kräftiger? Crianza von Taron 0,15L 6,50 Glas oder Schorle mit wilde Pflaume 0,2L Glas 4,00	

Süßes

Hausgemachtes Eis je Kugel 4,-	Vanille Eis mit Espresso «Affogato» 6,-	Affogato mit Grappa 10,-
Mango Sorbet , Vodka & Prosecco	Vegan	9,50
Schokosoufflé mit flüssigem Kern, Vanille & Fruchtsauce	Grand Duque D´Alba 2 cl Glas 4,00	10,00
Café Gourmand , mit drei wechselnden Desserts und Espresso	Grappa von Nonino 2 cl Glas 4,00	10,00
Bratpfel mit Vanillesauce		6,50
„naked with“ spontan vergoren von G. Heinrich 0,15L Glas 8,50 oder 0,2L Williams Birne 4,50		
Bratpfel Parfait mit Karamellapfelspalten & Gewürzcreme		9,00
Cremant Gratien Meyer 0,1L Glas 6,- oder Juicy Tea weißer Tee Vanille& Quitte 0,1L Glas 4,50		

Für Kids

Van Nahmen Secco zum Aperitif und dann Van Nahmen Schorlen z. B. Apfel, Rhabarber, Kirsch, Johannesbeere, etc.

Tortellini mit Käse Sahne Sauce & gekochtem Schinken	9,50	Pasta mit Butter oder mit Tomatensauce	5,50
Nürnberger Wurstchen Spieß mit Kartoffel Püree	8,50	Blumenkohl Nuggets + Haus Pommes	8,50
Freemann´s Kikok Chicken Nuggets + Haus Pommes	9,50		

Die **Allergene- & Zusatzstoffe Liste** reichen wir gerne auf Anfrage oder sprechen sie mit unserer Küche
 Beilagen **Änderung** ab 3,50 **Doggybag** je Einwegverpackung 2,00