

Auf Wunsch zahlreicher Gäste bieten wir ab sofort alle unsere mit \* gekennzeichneten warmen und kalten Vorspeisen in Gourmet-Menü-Größe an. Wir wünschen viel Spaß beim schlemmen!

### Leckerer zum Anfang

- |   |            |
|---|------------|
| Feldsalat mit knusprigem Räucherspeck und Croutons<br>Corn salad with crisp bacon and croutons  | 6,-* 10,-  |
| Ruccola-und Löwenzahnsalat mit Schafskäse,<br>Oliven, Paprika und Gurken<br>Fancy salad with ewe's cheese, olives, cucumber and green peppers                   | 6,-* 10,-  |
| Vitello-tonnato<br>Vitello-tonnato  | 9,-* 13,-  |
| Geräucherter weißer Heilbutt<br>auf Artischocken-Zucchini-salat Limoncello-Marmelade<br>Smoked white halibut with artichokes -zucchini salad and Limoncello-jam | 10,-* 14,- |

Beachten Sie auch unsere aktuellen Schinkenspezialitäten von der BERKEL-Maschine

### Zwischengericht

- |   |            |
|---|------------|
| Steinpilz-Risotto mit gebratener Wachtelbrust<br>Ceps-risotto with roasted breast of quails | 11,-* 16,- |
|---|------------|

### Aus unserer Suppenküche

- |  |     |
|--|-----|
| Klare Tafelspitzbrühe mit Markklößchen<br>Bouillon with marrow quenelles                           | 7,- |
| Kürbiscreme mit karamellisierten Sonnenblumenkernen<br>Cream of pumpkin soup with caramelized nuts | 7,- |
| Steinpilzcremesüppchen mit Sahnahaube<br>Cepe mushroom soup with cream top                         | 8,- |

# Holger`s Gänsemarsch

Vom 11.11.2017 - 23.12.2017

Gänsekraftbrühe mit Steinpilz-Ravioli 7,-  
Goose consommé with mushroom ravioli

Gänsestopfleberterrine mit Portweingelee 15,-  
Sauce Cumberland und winterlichen Blattsalaten  
Duck-liver pie with Sauce Cumberland

Carpaccio von der geräucherten Entenbrust 9,-\* 12,-  
mit Apfel-Sellerie-Salat  
Smoked breast of duck with apple-celery-salad

Gänsebrust-Ravioli mit Pflaumen 8,-\* 12,-  
auf Pfifferlingragout (als Hauptgericht 18,-)  
Breast of goose-Ravioli with plum with caps ragoût

---

Gänsekeule auf Apfelrotkohl mit Semmelknödeln 19,-  
und karamellisierten Maronen  
Leg of goose with red cabbage, bread dumplings and chesnuts

Gänsebrust auf Rahmwirsing mit Schupfnudeln 24,-  
Breast of goose with savoy cabbage, duchesse potatoes

---

## DER WEIN ZUR GANS

### ASSEMBLAGE

Cabernet-Sauvignon + Merlot im Barrique

Dunkelrot, sehr mediterran wirkend, mit sehr viel Kraft.

Spürbares, aber gut balanciertes Barrique, viel Saft und Eleganz.

Von den Brüdern Philipp und Christopher Frey werden wir in den nächsten Jahren mit Sicherheit noch hören....

0,2l 9,-€

0,75l 28,-



### Aus Seen und Meer

Victoriabarschfilet in Mandelbutter 22,-  
mit Salzkartoffeln und Salat vom Buffet

Pike-perch fillet with almond-butter, boiled potatoes and salad

Norwegerlachs auf Blattspinat 23,-  
mit hausgemachten Nudeln

Salmon with buttered leaf-spinach and home-made noodles

Weißer Heilbutt in Rieslingsoße 26,-  
mit Basmati Reis und Marktgemüse

White halibut in Riesling wine sauce  
with basmati rice and vegetable

### Vegetarische Gerichte

Gemüseburger mit Tomaten, Käse, Dipp 14,-  
und Süßkartoffel-Pommes

Vegetable Burger with tomatoes, cheese and sweet potatoes

Pfifferlings-Risotto mit grünem Spargel und Broccoli 16,-  
Chanterelles -risotto with french asparagus and Broccoli

### Unsere Burger

Angus Beef Burger mit Dipp und Süßkartoffel-Pommes 16,-

Angus Beef Burger mit Cheddar, Dipp, Süßkartoffel-Pommes 18,-

Beef Burger with two different kinds of dipp and sweet potatoes



## Hauptgerichte Klassiker

Kalbstafelspitz auf Rahmwirsing  
Salzkartoffeln und Meerrettichsobe 17,-

Boiled veal with cream of savoy cabbage , potatoes and horseradish

Wildgulasch mit Pfifferlingen, Semmelknödeln  
und Preiselbeeren 17,-

venison goulash with chanterelles, bread dumplings and cranberry

Iberico „Selecto“ Schweinerücken  
auf Rosenkohl mit Wedges-Kartoffeln 18,-

Saddle of pork with brussels sprout Wedges-potatoes

Paniertes Kalbsschnitzel aus dem Rücken  
mit Pommes-frites und Salat vom Buffet 19,-

Escalope of veal with french fried -potatoes and salad from buffet

Hirschschnitzel in Preiselbeer-Pfeffersobe  
mit Spätzle und Mandelbroccoli 24,-

Deer of escalope in cranberry - pepper sauce  
with spätzle (small flour dumplings) and broccoli

\*Argentinischer Rinderrücken ca.250gr  
mit Salaten vom Buffet 24,-

\* Gerne servieren wir zusätzlich eine Sättigungsbeilage.

Pommes-frites, Wedges, Süßkartoffel-Pommes zu je 3,-€

Rosa gebratene Entenbrust mit Feigen in Cassissobe  
Serviettenknödel 24,-

Breast of duck with marinated fig in currant sauce , dumplings



# Vesperkarte und kleine Gerichte

Montag bis Freitag von 18:00 bis 22:00

Handkäse mit Musik mit Brot und Butter		6,50
Vesperplatte mit Brot und Butter		8,50
Strammer Max		7,80
Elsässer Wurstsalat mit Brot und Butter		8,-
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast		9,-
	1Filet	2Filet
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich Toast und Butter	9,50	14,-
Salatplatte mit Schinken und Käse und Baquette		9,80
Bunte Salatplatte mit Thunfisch und Baquette		11,-
Blattsalate mit 4 Garnelen in Knusperpanade und Baquette		13,-
Knuspriger Elsässer Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln		8,50
Spaghetti Bolognese mit geriebenem Parmesan		8,50
Fleischkäse mit Spiegelei und Rösti		9,50
Fingerfood mit zweierlei Dipp`s		11,-
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes - frites und Salat vom Buffet		13,50
Herzhafter Grillteller mit Schweine- und Geflügelsteak Bauchfleisch, Pommes- frites und Krautsalat		16,-
Argentinischer Rinderrücken mit Zwiebeln oder Kräuterbutter Pommes - frites und Salat vom Buffet		21,-

## Hausgemachte Dessertspezialitäten

Topfenknödel auf lauwarmen Aprikosenkompott Apricot dumplings with lukewarm apricot compote	7,00
Birnen-Trifle mit Schoko-Kaffee-Streusel Pear -Trifle	7,50
Amaretto-Parfait auf Ananas-Carpaccio Amaretto -parfait at pineapple -carpaccio	8,00