

Holger`s Gänsemarsch

Vom 11.11.2018 - 23.12.2018

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

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

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

Feldsalat mit gerösteten Pinienkernen 17,-
und gebratener Putenbrust
Corn salad with roasted peanuts and turkey breast

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

2012 Cabernet Sauvignon + Merlot

Cuvée 30 Monate im Barrique gereift

Lagenwein Rheinfront Goldkapsel

Ein ausdrucksstarker Wein mit Aromen von reifer Paprika,

Kaffee, Pflaume und Bitterschokolade.

Besonders gut zu kräftigen Speisen, zu würzigem Gulasch,

Wildgeflügel und deftiger Pasta.

Weingut Gröhl, Weinsheim Rheinhessen

0,2l 9,-€

0,75l 32,-

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 + Croutons Corn salad with crisp bacon + croutons	6,-*10,-
Cäsarsalat mit Kirschtomaten, Oliven und Parmesan aus der Emilia-Romagna Caesar salad with tomatoes, olives and parmesan (cheese)	6,-* 10,-
Tatar vom Cobiabarsch mit Chili und Ingwer Avocado und Guacamole Tartare from perch with chili, ginger, avocado and Guacamole	11,-* 15,-
Wachtelbrust- und Keule mit süß-saurer Roter Bete Pastinake und Graubrot-Crumble Breast and leg of quail with sweet-sour red beets parsnip and bread -Crumble	12,-* 16,-

Beachten Sie auch unsere aktuellen Schinkenspezialitäten von der BERKEL-Maschine

Zwischengerichte

Cobiabarschfilet unter der Senferuste auf Kürbisdudeln Perch fillet overbaked with pumpkin noodles	11,-*16,-
Duett von der Wachtel auf getrüffeltem Petersilienwurzel Breast and leg of quail with a truffled parsley	12,-*16,-

Aus unserer Suppenküche

Petersilienwurzelcreme mit Streifen von Bündnerfleisch Cream of parsley soup with shredded ham	7,-
Kürbiscreme mit karamellisierten Sonnenblumenkernen Cream of pumpkin soup with caramelized sunflower nuts	7,-
Wildkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Markklößchen Venison bouillon with marrow quenelles	8,50



Aus Seen und Meer

Zanderfilet in Mandelbutter 23,-
mit Salzkartoffeln und Salaten vom Buffet

Roasted pike-perch fillet in almond butter
with boiled potatoes and salad from buffet

Offiziersbarschfilet auf Blattspinat 26,-
in Rieslingsoße und Basmati-Reis

Perch fillet with buttered leaf-spinach
in Riesling wine sauce and basmati -rice

Weißer Heilbutt und Lachs auf Safran-Fenchelgemüse 28,-
mit hausgemachten Nudeln

White halibut and salmon with saffron -vegetable fennel,
home-made noodles

Vegetarische Gerichte

Gemüseburger mit Ceddar Käse, Süßkartoffel-Pommes 16,-
und Trüffelmayonnaise

Vegetable Burger with cheese and sweet potatoes
truffled mayonnaise

Bunte Kürbisdudeln mit Broccoli 16,-

Pumpkin noodles with broccoli



Hauptgerichte Klassiker

Truthahnsteak in Pommery-Senfsoße 17,-
mit Kroketten und Mandelbroccoli

Turkey steak with mustard sauce croquette and broccoli

Wildgulasch mit Pfifferlingen 17,-

hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren

venison goulash with chanterelles spätzle and cranberry

Kalbstafelspitz in Meerrettichsoße 17,-

mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln

Boiled veal with horseradish sauce

cream of savoy cabbage and boiled potatoes

Paniertes Kalbsschnitzel aus dem Rücken 19,-

mit Pommes-frites und Salaten vom Buffet

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

Hirschsteak auf getrüffelter Petersilienwurzel 26,-

mit Kartoffelkuchen

venison steak with truffled parsley and potatoe cake

Steak und Burger

Angus Beef Burger mit Bacon und Ceddar 18,-

Wedges-Kartoffeln und Blauschimmelkäse-Mayonnaise

Angus Burger with bacon Wedges-potatoes and blue cheese mayonnaise

Argentinischer Rinderrücken 250gr. 24,-

Die Steaks servieren wir mit Kräuterbutter, Chilibutter oder BBQ-
soße und knackigen Salaten vom Buffet.

Vesperkarte und kleine Gerichte

Montag bis Freitag von 18:00 bis 22:00

Handkäse mit Musik mit Brot und Butter		7,50
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 / Käse

Duett von der Pistazie
mit Süßem Kürbis

9,00

Duet of pistachio with sweet pumpkin

Tete de Moine mit Feigensenf
und Mediterranen Brotchips

8,50

Tete de Moine cheese with bread

Hausgemachte Dessertspezialitäten

Proseccosorbet mit Kiwi und Granatapfel 8,00

Prosecco sorbet with kiwi and pomegranate

Lauwarmer Baumkuchen mit 8,50

Mangosorbet, Nougatmousse & Walnußhippe

lukewarm pyramid cake with

Mango sorbet, nougat mousse walnut biscuit

Gratiniertes Sandornparfait auf 8,50

vanillesoße mit Waldhonig Creme fraiche

gratinated sea buckthorn parfait to

custard with forest honey cream fraiche