VORSPEISEN

Rote Beete Tatar — 17,50
Ziegenfrischkäse · Walnusscrunch
Meerrettich · Apfel

Karamellisierter Ziegenkäse — 16,50
winterlicher Salat · Preiselbeeren

Knoblauch-Grillbrot — 9,50
mit frischem Aioli

Maronensüppchen — 8,90
mit knusprigem Serranochip · Champignons

Kürbiscremesüppchen — 8,50
mit steirischem Kernöl verfeinert

Kräftige Rinderbrühe vom Tafelspitz — 8,50
mit Gemüsestreifen

TAGESKARTE

Knusprige Gänsekeule — 39,90

Apfelrotkohl · Kartoffelklöße

Gebratene Gänsebrust — 39,90

Apfelrotkohl · Kartoffelklöße ·

Gern servieren wir Wirsing statt Rotkohl

Unsere Weinempfehlung

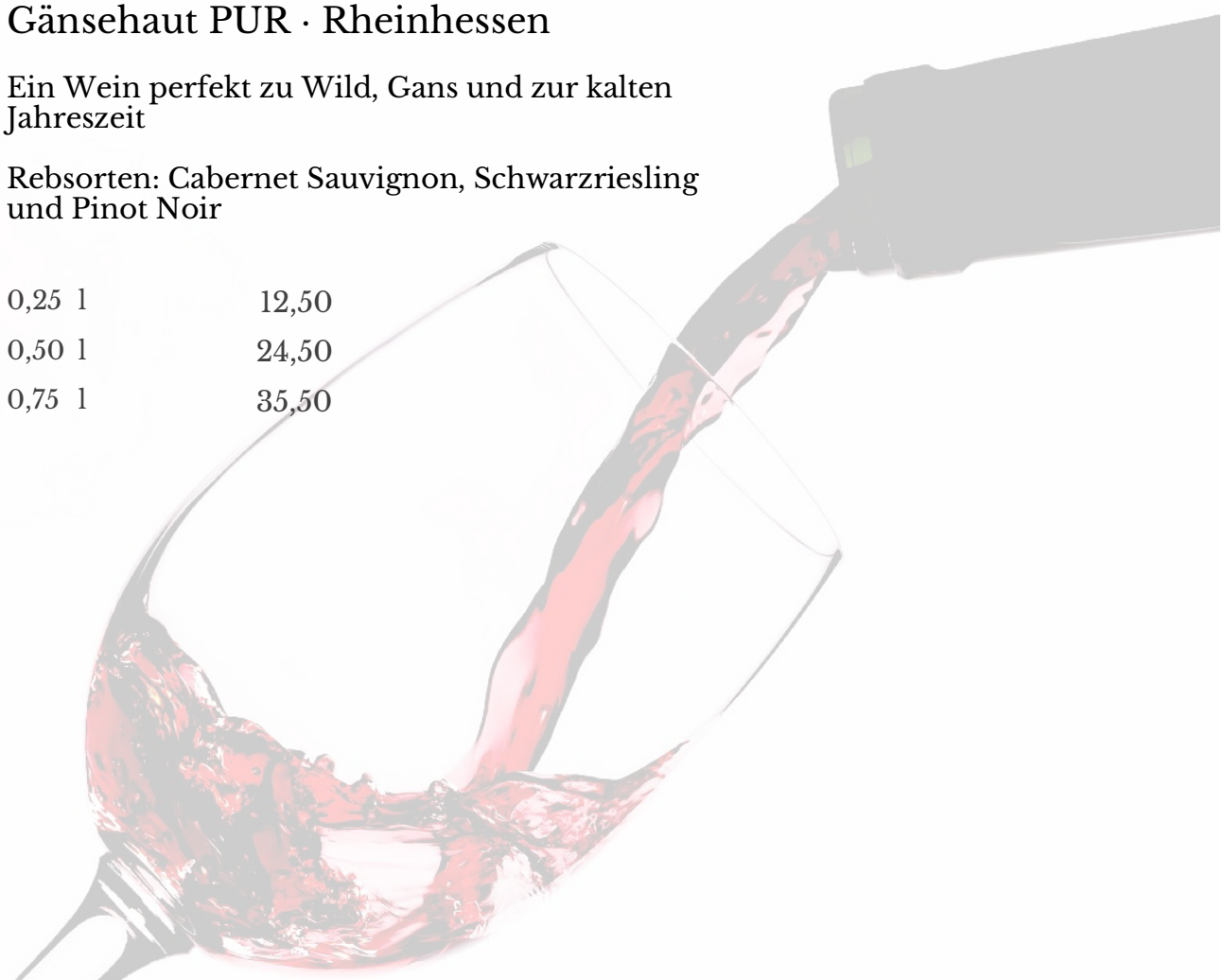
vom Weingut Manz

Gänsehaut PUR · Rheinhessen

Ein Wein perfekt zu Wild, Gans und zur kalten Jahreszeit

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Schwarzriesling und Pinot Noir

0,25 l	12,50
0,50 l	24,50
0,75 l	35,50



HAUPTGÄNGE

WILDGULASCH (HIRSCH UND WILDSCHWEIN) — 27,50
aus heimischer Jagd, mit Calamarata Nudeln

BRATEN VOM KALBSTAFELSPITZ — 26,90
Gemüsestreifen · Kartoffelklößen

SCHNITZEL „WIENER ART“ — 24,50
Kartoffelsalat · grüne Speckbohnen

FILET VON DER DORADE — 28,50
lauwarmer Spitzkohlsalat ·Kartoffelpüree

DREIERLEI GNOCCHI — 25,50
Rübengemüse · gebackener Feta

Umbestellungen berechnen wir mit 2,00 €
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

DESSERTS

Unsere Winterempfehlung:

Spekulatius – Kirsch - Schnitte — 9,50

Knuspriger Spekulatiusboden mit
cremiger Vanille – Quark – Creme
und fruchtigen Kirschen

Crème Brûlée — 9,50

Vanillecreme · Karamellkruste

Affogato — 8,50

Espresso auf Vanilleeis

Eis Auswahl — 3,00 / Kugel

Vanille · Erdbeere · Schokolade