



Saisonkarte

Vorweg

Maronencremesuppe mit Gänsetranchen € 5,50

Gänseleber mit Zwiebeln und Apfelspalten in Rotwein geschmort € 8,90

Hauptgerichte

Wintersalat mit gebratener Gänseleber und Apfelspalten in einer Traubenkernvinaigrette, mit Walnüssen & Parmesanraspeln € 14,80

Wildragout vom Hirsch & Wildschwein aus der Eifel
in Burgundersauce mit Waldpilzen

* serviert im Pfannekuchenmantel mit Beilagensalat *oder*

* mit zweierlei Knödel & Apfelrotkohl € 17,50

Hirschbraten geschmort in Burgundersauce mit Apfelrotkohl,
zweierlei Knödel & Preiselbeerbirne € 19,50

Knuspriger Gänsebraten, Brust & Keule mit hausgemachtem
Apfelrotkohl, zweierlei Knödel, Maronen
& feiner Bratensauce € 22,50

Ganze Gans (auf Vorbestellung) knusprig gebacken mit kandierten Maronen,
hausgemachtem Apfelrotkohl, Kartoffelklößen, feiner Sauce & je einem
Marzipanbratapfel, dazu eine Flasche Rotwein € 89,90

in jeder Sünde steckt ein Vitamin

Gebackene Apfelringe mit Zimt und Zucker, dazu Vanilleeis, serviert mit
einem Hauch Sahne € 7,50

Oma's Bratapfel mit Marzipanfüllung, Vanilleeis
und einem Hauch Sahne € 6,50