

# Unsere Empfehlungen in der kalten Jahreszeit

## Kartoffelcremesüppchen <sup>a, g</sup>

mit gebratenen Blutwurstscheiben, Sahnehaube und Brotroutons

Potato cream soup

with fried blood sausage, whipped cream and breadcroutons

5,10 €

\*\*\*\*\*

## Feldsalat in Walnuss-Himbeerdressing <sup>a, b, n</sup>

dazu in Balsamico gebratene Geflügelleber und ofenfrisches Baguette

Corn salad in walnut-raspberry-dressing

with poultry liver fried in balsamic vinegar and baguette

10,80 €

\*\*\*\*\*

## Schnitzel von der Hirschkeule <sup>a, b, g, l, n</sup>

mit Kräutern paniert, auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelkrapfen und Cranberrysoße

escalope haunch of venison

with herbs breaded, on creamy savoy cabbage and homemade hazelnut-spaetzle

15,80 €

\*\*\*\*\*

## Geschmorte Rinderbäckchen <sup>b, g, n</sup>

mit Kartoffel-Selleriestampf und glaciertem Gemüse

Braised beef cheeks with potato-celery puree and vegetables

15,60 €

\*\*\*\*\*

## Tournedos vom Schweinefilet <sup>a, b, d, g, l, n</sup>

unter einer Zwiebel-Senfkruste, dazu Herzoginkartoffeln und Kürbis-Bohnen-Birnengemüse

Tournedos of pork tenderloin

under an onion-mustard crust, with duchess potatoes and pumpkin-bean-pear vegetables

17,60 €

\*\*\*\*\*

## Winter Burger <sup>a, g, d, l, n</sup>

mit 200g Rindfleisch vom Vogelsberger Weiderind, Trüffelmayonnaise, Rotkohl-Chutney, Camembert und Birne, dazu Kartoffelwedges und BBQ-Sauce

Winter burgers

with 200g beef, truffle mayonnaise, Camembert, redcabbage-chutney and pear, potato wedges and BBQ sauce

13,20 €

\*\*\*\*\*

## Gebratenes Lachsfilet <sup>a, g, i, l, n</sup>

unter einer Kartoffelkruste, mit Dill-Pernodsoße, glacierten Kirschtomaten und Blattspinat

Roasted salmon filet

under the potato crust, with dill-caper sauce, glazed cherry tomatoes and leaf spinach

16,60 €

\*\*\*\*\*

## zum guten Schluss:

### Gebackene Portweinfeige <sup>a, g, l, n</sup>

mit Walnussparfait und Portweingelee

Baked Port Honey

with walnutparfait and port wine jelly

7,40 €

\*\*\*\*\*

*Wir empfehlen Ihnen nur auf Vorbestellung ab sofort, bis Weihnachten,*

*knusprigen Gänsebraten frisch aus dem Ofenrohr*

*Am Tisch tranchiert, mit hausgemachten Kartoffelklößen,*

*leckerer Soße, Rotkohl, Preiselbeeren und Apfelkompott*

*Preis für eine ¼ Gans: 22,80 € p. P.*

*Bitte reservieren Sie rechtzeitig*

*um sich diesen Gaumenschmaus nicht entgehen zu lassen.*