

Menü 1:

°Gänsekraftbrühe mit Gemüse Julienne, Eierstich, Möhrenblüten und frischen Kräutern

°Geschmorter Hirschkalbsbraten „St. Hubertus“, in feiner Wacholder-Burgundersauce, garniert mit Waldpilzen, Preiselbeer-Birnenglößchen, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße €28,90

Menü 2:

°Gänsekraftbrühe mit Gemüse Julienne, Eierstich, Möhrenblüten und frischen Kräutern

°Saftige Medaillons aus der Jungschweinlende nach Art „Alte Remise“ mit frischen Champignons in Creme fraiche-Kräuterrahm, dazu Mandel-Brokkoli röschen und Kartoffelkrusteln €28,90

Menü 3:

°Gänsekraftbrühe mit Gemüse Julienne, Eierstich, Möhrenblüten und frischen Kräutern

°Gesottenes Filet vom frischen Norweger Lachs auf Chardonnay-Dillsauce, mit buntem Gemüsenest serviert, dazu Petersilien -Kartoffeln und bunte Salatschüssel €29,90

°Wiener Schnitzel vom Kalb,

dazu Pommes freite und eine Salat-schüssel €20,90

° Zartes Rumpsteak „Maitre“ mit Kräuterbutter, dazu

Kartoffelstifte und bunter Salat €29,90

° Ofenfrischer Gänsebraten an feiner Orangenjus, dazu servieren wir hausgemachten Rotkohl, Grünkohl, Kartoffelklöße sowie Selleriesalat in Sahnesoße

€ 36,90

*** Ganze Gans für 4 Personen an feiner Orangenjus, dazu servieren wir hausgemachten Rotkohl, Grünkohl, Kartoffelklöße sowie Selleriesalat in Sahnesoße

€144,00

*** Gänsekraftbrühe mit Gemüse Julienne, Eierstich, Möhrenblüten und frischen Kräutern €4,90

Vegetarisch

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Käse, Steinpilzen und Champignons gefüllt, in Sahne-Sauce mit frischen Kräutern garniert €17,90