

Menü 1:

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

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

Eis-Zimtsterne mit Zimt und Apfelsorbet auf Karamellsauce

€ 34,90

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 rösten und Kartoffelkrusteln

Eis-Zimtsterne mit Zimt und Apfelsorbet auf Karamellsauce

€ 34,90

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

Eis-Zimtsterne mit Zimt und Apfelsorbet auf Karamellsauce

€ 35,90

°Wiener Schnitzel vom Kalb,

dazu Pommes freite und eine Salat-schüssel € 22,90

° 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

€ 146,00

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

€ 5,20

Vegetarisch

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

€ 18,90

Dessert

Eis-Zimtsterne mit Zimt und Apfelsorbet auf Karamellsauce

€ 6,90

