



Weihnachtsmenü

Drei Gänge 49 €
Drei Gänge Vegetarisch/Vegan 36 €

 
vegetarisch vegan

Bauernbrot (a,g)
Sauerteig-Brot | Gänseschmalz | Kräutersauce



Vorspeisen

Kleiner Salat (h,n)
mit Maronen



Gebeizter Lachs (d,h,n)
Orangenfilets | gedünsteter Fenchel | Salat

Kürbis-Ingwer-Suppe (i,n)
Geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl



Consommé vom Rind (a,c,g,i,n)
Flädle | Wurzelgemüse

Hauptgänge

Geschmorter Winterkohl (i,h,n)
vegane Jus | sautiertes Wintergemüse | Serviettenknödel



Wildschweingulasch (a,c,g,i,j,1,3,n)
Rübensgemüse | hausgemachte Spätzle

Gebackene Gänsekeule (a,g,i,j,n)
Gänsejus | Rotkohl | Grünkohl | Kartoffelklöße

Desserts

Crème Brûlée (c,g,h)
weiße Schokolade | Rumfrüchte



Bratapfel (h)
Weihnachtliche Cashewcreme





Christmas Menu

vegetarian  vegan 

Three Course Menu € 49

Three Course Menu Vegetarian/Vegan € 36

Bread (a,g)

German Sour Dough Bread | Goose Dripping | Herb Sauce



Starters

Small Salad (h,n)
with Chestnuts



Cured Salmon (d,h,n)
Orange fillets | Steamed fennel | Salad

Pumpkin and Ginger Soup (i,n)
Roasted Pumpkin Seeds | Pumpkin Seed Oil



Beef Consommé (i,n)
Pancake Strips | Root Vegetables

Main Courses

Braised Winter Cabbage (i,h,n)
Vegan Jus | sautéed Winter Vegetables | Bread Dumpling



Wild Boar Goulash (a,c,g,i,j,1,3,n)
Beets | homemade Spaetzle

Baked Goose Leg (a,g,i,j)
Goose Jus | Red Cabbage | Kale | Potato Dumplings

Desserts

Crème Brûlée (c,g,h)
White Chocolate | Fruits preserved in Rum



Baked Apple
Cashew Cream

