



Weihnachtsmenü

Drei Gänge 49 €
Drei Gänge Vegetarisch/Vegan 36 €

 
vegetarisch vegan

Brot (a,g)
Bauernbrot | Gänseschmalz | Kräutersauce 7,90 €



Vorspeisen

Kleiner Salat (h,n)
mit Maronen 8,90 €



Gebeizter Lachs (d,h,n)
Orangenfilets | gedünsteter Fenchel | Salat 13,90 €

Kürbis-Ingwer-Suppe (i,n)
Geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl 6,90 €



Consommé vom Rind (a,c,g,i,n)
Flädle | Wurzelgemüse 9,90 €

Hauptgänge

Geschmorter Winterkohl (i,h,n)
vegane Jus | sautiertes Wintergemüse | Serviettenknödel 17,90 €



Wildschweingulasch (a,c,g,i,j,1,3,n)
Rübensgemüse | hausgemachte Spätzle 22,90 €

Gebackene Gänsekeule (a,g,i,j,n)
Gänsejus | Rotkohl | Grünkohl | Kartoffelklöße 29,50 €

Desserts

Crème Brûlée (c,g,h)
weiße Schokolade | Rumfrüchte 10,90 €



Bratapfel (h)
Weihnachtliche Cashewcreme 10,90 €





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 € 7,90



Starters

Small Salad (h,n)

with Chestnuts € 8,90



Cured Salmon (d,h,n)

Orange fillets | Steamed fennel | Salad € 13,90

Pumpkin and Ginger Soup (i,n)

Roasted Pumpkin Seeds | Pumpkin Seed Oil € 6,90



Beef Consommé (i,n)

Pancake Strips | Root Vegetables € 9,90

Main Courses

Braised Winter Cabbage (i,h,n)

Vegan Jus | sautéed Winter Vegetables | Bread Dumpling € 17,90



Wild Boar Goulash (a,c,g,i,j,1,3,n)

Beets | homemade Spaetzle € 22,90

Baked Goose Leg (a,g,i,j)

Goose Jus | Red Cabbage | Kale | Potato Dumplings € 29,50

Desserts

Crème Brûlée (c,g,h)

White Chocolate | Fruits preserved in Rum € 10,90



Baked Apple

Cashew Cream € 10,90

