



Menü



Vorspeisen

deftige Gulaschsuppe	9,90 €
Rote Bete Carpaccio (VEGAN)	11,30 €
Rucola-Salat, Walnüsse, Balsamico-Vinaigrette	

Hauptgerichte

geschmorte Gänsebrust	28,90 €
Wirsingkohl in Rahm, glacierte Röstkartoffeln, Bratapfel mit Marzipan gefüllt	
½ Land-Ente	30,50 €
Apfel-Rotkohl, Kartoffelklöße, Orangensoße	
Wild-Ragout von Hirsch und Reh	32,70 €
in Rotwein-Thymian-Soße mit Kräuterseitlinge, Butterspätzle, Preiselbeer-Sahne	
Tofu-Pilz-Ragout (VEGAN)	21,90 €
Champignons, Kräuterseitlinge, Steinpilze mit dunkler Schwarztee-Zwetschgen-Soja Soße, Kartoffelklöße, Wildpreiselbeermarmelade	

Desserts

Heiße Zimt-Pflaumen	9,90 €
mit Vanillesoßemit 1 Kugel Vanille Eis	
hausgemachte Waffel	13,80 €
Roter Grütze, Fruchtgarnitur, 1 Kugel Vanille-Eis	
Altländer Apfelmus (VEGAN)	11,90 €
mit 1 Kugel veganes Walnuss-Eis, geröstete Mandelblättchen	

Kennzeichnung Allergene

^A glutenhaltiges Getreide ^B Krustentiere ^C Eier ^D Fische ^E Erdnüsse ^F Sojabohnen
^G Milch ^H Nüsse ^I Sellerie ^J Senf ^K Sesamsamen ^L Schwefeldioxid/Sulfite ^M Lupinen
^N Weichtiere

Kennzeichnung Zusatzstoffe

¹ Konservierungsstoff ² Farbstoff ³ Antioxidationsmittel ⁴ Geschmacksverstärker
⁵ Süßungsmittel ⁶ Coffein ⁷ Chinin ⁸ Taurin ⁹ Milcheiweiß ¹⁰ Nitrat ¹¹ geschwefelt
¹² geschwärzt ¹³ gewachst ¹⁴ Phosphat