

- MENÜS -

MENÜ 1

Rheinischer Sauerbraten

Rosinen / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße ^{1/3/7/9/10/12}

19,90 €

MENÜ 2

Geschmorte Gänsebrust

Gänsesoße / Orangen-Rotkohl / Glasierte Maronen /

Kartoffelklöße / Backpackel ^{1/3/6/7/8/9/12}

27,50 €

MENÜ 3

Geschmorte Gänsekeule

Gänsesoße / Orangen-Rotkohl / Glasierte Maronen /

Kartoffelklöße / Backpackel ^{1/3/6/7/8/9/12}

25,50 €

MENÜ 4

Hausgemachte Hirschroulade

Wildjus / Spätzle / Feigenrotkohl ^{1/3/7/9}

26,90 €

MENÜ 5

Schweinefilet im Speckmantel

Pfefferrahmsoße / Spätzle / Salat ^{1/3/7/9}

23,50 €

MENÜ 6

Kabeljau mit Kräuterkruste

Kräuterseitlinge / Spinat / Bandnudeln / Rieslingsoße /

Geschmolzene Kirschtomate ^{1/4/7}

23,50 €

**Zu den oben genannten Gerichten
servieren wir Ihnen Suppe und Dessert**

- TELLERGERICHTE -

GERICHT 7

Trilogie vom Knödel

Spinatknödel / Semmelknödel / Rote Beete Knödel /

Champignonrahmsoße / Salatspitze ^{1/3/7}

15,50 €

GERICHT 8

Mit Brikäse überbackenes Hähnchen

Preiselbeeren / Pommes Frites / Salat ^{1/3/7/10}

18,90 €

GERICHT 9

Schweinerücken „Au Four“

Kalbsragout Fin / Bratkartoffeln / Salat ^{1/3/7/9}

23,50 €

GERICHT 10

In Raucharomen gebratenes Rumpsteak

Kräuterbutter / Bohnen-Tomaten-Gemüse / Kartoffelwedges

26,90 €

GERICHT 11

Kinderwunschnitzel

Gemüse / Pommes Frites / Eis ^{1/3/7/9}

9,90 €

Unsere Weinempfehlung zu Wild und Gans:

Trockener Rotwein - Tempranillo „The Guv'nor“

La Mancha, Spanien

Dieser vollmundige, leicht Beerensüße Rotwein, mit einem angenehmen Hauch von Eiche und Tanninen passt hervorragend zu Wild und Gans.

Schmecken Sie dunkle Früchte, Eiche und Vanille mit wenig Säure

Karaffe 0.2l / 7,50 € Flasche 0.75l / 24,- €

Allergene

1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fisch / 5 Erdnüsse / 6 Sojabohnen / 7 Milch einschließlich Laktose / 8 Schalenfrüchte / 9 Sellerie / 10 Senf / 11 Sesamsamen / 12 Schwefeldioxid und Sulfite / 13 Lupine / 14 Weichtiere