WINTERLICH UND “GANS WILD”

KÜRBISCREMESUPPE
mit Sahnehaube und Kürbiskernöl
5,90€

GEBACKENER CAMEMBERT
auf Blattsalat, mit gerösteten Walnüssen, Balsamicodressing und Preiselbeeren
13,50€

WILDSCHWEIN-MEDAILLONS
an Wildrahmsauce, Sauerkraut und Kartoffeltalern
19,80€



EDELWILDRAGOUT
mit Waldpilzen, Rotkohl und Serviettenknödeln
17,10€
Nur sonntags: **14,50€**

GÄNSEKEULE ODER BRUST

mit Gänserahmsauce,
Rotkohl und Kartoffelklößen
29,20€

½ ENTE

mit Orangen-Pfefferrahmsauce,
glasierten Möhren und
Kartoffelgratin
24,20€

HIRSCHRÜCKEN ÜBERBACKEN

drei kleine Hirschrückensteaks mit
Raclettekäse überbacken, dazu
Röstzwiebeln, Preiselbeeren, Rosenkohl
und Kartoffelpüree
21,40€

WESTFÄLISCHER GRÜNKOHL

mit frischer und geräucherter
Kohlwurst,
Senf und Bratkartoffeln
17,20€



UNSERE HIGHLIGHTS AUF VORBESTELLUNG

AB 6 PERS.

GRÜNKOHLGELAGE

mit geräucherter und frischer
Kohlwurst, Bratkartoffeln und
Senf, zum Sattessen
und einem Schnaps pro Person

16,20€ PRO PERSON

AB 4 PERS.

EINE GANZE GANS

Kürbiscremesuppe
mit Sahnehaube und
Kürniskernöl

***

Ofenfrische ganze Gans am Tisch
tranchiert,
mit Bratäpfeln, Rotkohl,
Kartoffeln
und hausgemachten Klößen

***

Vanilleeis mit heißen Kirschen

152,00€

OHNE SUPPE UND DESSERT

132,00€

