

Aperitif:

Weingut Nik Weis / Mosel

Piesporter Goldtröpfchen Riesling Sekt brut 0,10 l 10,50 €

Weingut Lucashof / Pfalz

Pinot Rosé Sekt brut 0,10 l 9,50 €

Hauscocktail 0,10 l 10,00 €

Alkoholfreier Cocktail 0,20 l 9,50 €

Traubensecco, Weinmanufaktur Untertürkheim 0,10 l 7,00 €

Harry's Waldgin & Thomas Henry Tonic 0,30 l 14,50 €

Wermut aus Deutschland:

Weinmanufaktur Untertürkheim rot 5 cl 9,00 €

Ferdinand´s Saar Wermut, Zilliken dry/weiss/rot 5 cl 9,00 €

Würzgarten, Dr. Loosen weiss 5 cl 9,00 €

Portwein:

Graham´s White Port 5 cl 9,50 €

Quinta da Noval Tawny Port 5 cl 9,50 €

Das Gänsemenü

Gänseleberterrine

Zwetschgen | Feldsalat | Traubenkernöl-Vinaigrette

Gänse-Consommé | Gänseklein-Ravioli | Wurzelgemüse

Freiland Gans | Rotkraut

Kartoffel-Dörrobst-Klöße | Maronen | Apfelessig-Jus

Vacherin Glacé

Maronen-Quitten-Birnen-Kompott | Zimt-Chantilly

3 - Gänge mit Suppe 64 €

3 - Gänge mit Leber 69 €

4 - Gänge 82 €

*Alle Zutaten sind frisch und handwerklich bestens verarbeitet,
mit Herz und Geschmack für unsere gut bürgerliche Stube.*

*Sollten Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben,
wenden Sie sich bitte an unseren Service.*

Bei Änderungen berechnen wir 5 € Aufwandpauschale.

Vorspeisen

Burrata
Birne | gelbe Bete | Walnuss
(vegetarisch)
22 €

Gebeizte Forelle
Rettich | Grüner Apfel | Joghurt
24 €

Gänseleberterrine
Zwetschgen | Feldsalat | Traubenkernöl-Vinaigrette
28 €

Suppen

Linsensuppe | Rehwürstchen
14€

Gänse-Consommé | Gänseklein-Ravioli | Wurzelgemüse
16 €

Hauptgerichte

Kabeljau
Rote Bete | Kartoffel | Meerrettich
34 €

Hirschragout
Kürbis | Rosenkohl | Pilze | Serviettenknödel
34 €

Pochiertes Ei
Kartoffel-Lauch-Risotto | Spinat
(vegetarisch)
26 €

Desserts

Vacherin Glacé
Maronen-Quitten-Birnen-Kompott | Zimt-Chantilly
16 €

Moelleux au Chocolat
Mandarine | Passionsfrucht | Zimtblüte
14 €

Käseauswahl
16 €