



Das Beste im Winter

Wild,

Ente und Gans

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust mit Bratapfel- Chutney an winterlichen Blattsalaten, herzhaftes Walnussdressing 12,90

Kräftige Entenconsommé mit feinen Klößchen vom Wintertrüffel 7,50

Wildrahmsuppe mit karamellisierten Maronen und geröstetem Speck 7,50

Hauptgerichte

Gefüllte Wildschweinroulade auf herzhafter Sauce, Wirsinggemüse, Kürbis- Kartoffelpüree 17,90

Knusprige Gänsebrust und Gänsekeule, Rosenkohl, Cranberrysauce, und Semmelknödelscheiben 24,50

Würziger Oldenburger Hasenpfeffer mit Waldpilzen in Rotwein-Spekulatiensauce, gefüllte Cranberry- Birne, Apfelrotkohl und Spätzle 18,50

Hirschhüfte im Kräuter- Pfefferkleid auf Rote- Beete- Wildjus, gepickelter Kürbis, gebratene Nusschampignons, Kartoffelpüree, 22,50

Holsteiner Bauernente mit Feigen- Rotkohl an Orangen- Pfeffersauce, Semmelknödelscheiben 22,50

„ Gans Genüsslich“

Unser Angebot im November



***Große, gefüllte Holsteiner Gans mit
Feigen- Rotkohl, Rosenkohl, Bratapfel,
gerösteten Semmelknödelscheiben
und Petersilien-Kartoffeln,
dazu servieren wir eine passende Flasche Spätburgunder
Assmannshäuser Höllenberg, Rheingau, Weingut Robert
König***

Paketpreis für 4-6 Personen 111,00 EUR

Auf Vorbestellung mit 4 Tagen Vorlauf