

Weihnachtliche Momente



Vorsuppe / soup

KLARE ENTENBRÜHE (a, b, d, g, j, m) 8,50

mit Geflügelleberklößchen und Spinat – Ravioli

clear duck broth with chicken liver dumplings and spinach ravioli

Vorspeise / starter

RÄUCHERLACHS TATAR (a,d,g,j,m) 14,50

auf Rote Beete – Avocado- Salat mit Kartoffelrösti und Granatapfelkernen

smoked salmon tartare on beetroot and avocado salad with potato rösti and pomegranate seeds

GÄNSESCHMALZ (e,j,m,g) 7,50

hausgemacht im Gläschen

serviert mit Mixed Pickles und ofenwarmen Baguette

homemade goose fat with mixed pickles and oven-warm baguette



Gerichte vom Herd / dishes

ZARTE MAISPOULARDENBRUST „SUPREME“ (a,d,j,m) 23,50

in Kokospanade mit gebuttertem Gemüse und Kräuter-Gnocchi

tender corn-fed poular breast "SUPREME"

in coconut breading with buttered vegetables and herb-gnocchi

SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ (a, d, g,j, m) 21,50

goldgelb gebraten, mit Steinpilzchampignonsund Mandelbällchen

pork schnitzel "Viennese style", fried to a golden brawn

with mushrooms and almond balls

HIRSCHBRATEN – AUS DEM ROHR (,,e, g, j) 24,50

Burgunder-Waldpilzsoße mit Muskatrosenkohl u. Festtagskloß m. Backpflaume

venison roast – from the oven

in Burgundy wild mushroom sauce with brussels sprouts and dumplings

GÄNSEKEULENSCHMAUS - unser Weihnachtsklassiker (b, d, g, j) 29,50

knusprig gebraten, garniert mit Apfel-Zwiebelchutney,

serviert mit Apfelrotkohl und Festtagskloß, gefüllt mit Backpflaume

crispy goose leg - garnished with apple-onion chutney,

served with red cabbage and a dumpling filled with a plum

GÄNSERAGOUT (a, b, d, g, j) 23,50

von der Gänsebrust in Portweinsoße auf Spinat Ravioli mit gehobeltem Parmesan

goose ragout portwine sauce on spinach ravioli and shaved parmesan

Was Besonderes...

EIN GROSSES KOTELETT VOM „MEISSNER LANDSCHWEIN“ (d)29,00

garniert mit Pilzbutter, serviert mit Pfannengrillgemüse
und Röstkartoffeln

*large cutlet of local pig, garnished with mushrooms butter,
served with grilled vegetables and fried potatoes*



EDLER HIRSCHGULASCH (a,b, i,g)22,80

garniert mit Wildpreiselbeeren in Williams-Birne,
serviert mit Gnocchi und Steinpilzchampignons

*venison goulash, garnished with cranberries in a pear,
served with gnocchi and mushrooms*

ARGENTINISCHES RIB-EYE-STEAK (250G) (d, i)36,50

mit Pilzbutter an Portwein Schalotten und Süßkartoffel Pommes frites

*Argentinian "rib eye" steak (250 g), garnished with mushrooms butter ,
port wine shalots and sweetr potato fries*

Gerichte ohne Fleisch / *vegetarian dishes*

GNOCCIPFANNE (a, d, j)18,50

mit Rosenkohl , Gnocchi und Mandeln in der Pfanne mit Käse

gnocchi with brussels sprouts , potatoes, almonds and cheese au gratin

ROTE PAPRIKA (d,b,g,m)18,50

gefüllt mit orientalischen Gewürzlinsen an Glühwein-Chicorée

red paprika filled with oriantal spiced lenses and mulled wine-chicory



Fischgerichte / *fish dishes*

LACHSFILET , CONFIRT (a,d, g, i)26,50

Senfschaumsoße mit Spinat – Ravioli und Pernod Tomaten

salamon fillet with mustard foam sauce , spinach ravioli and pernode tomatoes

Unsere Nachtische / *desserts*

KARAMELLISIERTER MOHN-GRIEßPUDDING (a, d, i)9,50

nach Großmutter's Rezept – mit warmen Punschpflaumen

caramelised poppy seed-semolina, served with warm punched plums

LEBKUCHEN PARFAIT (a,d,g,j,h)9,80

mit weihnachtlichen Gewürzen , Schokoladensoße, Mandelkrokant und
Granatapfelkernen

*gingerbread parfait with Christmas spices, chocolate sauce, almond brittle and
pomegranate seeds*