

Kulinarische Genüsse in der Adventszeit

VORSPEISE & SUPPE | *starter & soup*

MARONENCREMESUPPE^(e,d,ii,13)

Walnuss Krokant
chestnut cream soup / walnut brittle

8,50

GÄNSELEBER PASTETE^(a,d,j,m,io,ii,13)

Portwein | Preiselbeer Gelee | Blattsalat | Crostini
Goose liver pate

13,50

HAUPTGERICHTE | *main dishes*

KABELJAU FILET IN KRÄUTER KRUSTE^(a,b,d,j,m,ii,12,13)

Dyon Senf Rahm | Wirsing | Tagliatelle
Cod fillet with herb crust / Dyon mustard cream sauce / sovoy cabbage / tagliatelle

25,00

STEINPILZ RAVIOLI^(a, d,j, ii, 12)

Nussbutter | Kräutersaitlinge | Salbei | Grana Padano
mushroom ravioli/ nut butter / king oyster mushrooms/ sage /Grana Padano

18,50

WIRSING ROULADE^(j,m)



gefüllt mit Reis| Pilzen | Nüsse | Süßkartoffel Thymian Püree
Savoy cabbage roulade filled with rice /mushrooms / nuts / sweet potato Thyme purée

18,50

ENTENKEULE GEBRATEN^(a,e,j,io,12)

Walnuss Rosenkohl | Mandel-Kroketten
roasted duck leg / walnut brussels sprouts / almond - croquettes

24,00

GÄNSEKEULENSCHMAUS^(a, e, j,)

Apfelrotkohl |sächsische Kartoffelklöße
roasted goose leg / red cabbage / Saxony potato dumplings

29,50

HIRSCHKEULENBRATEN^(a, e, j, io, 12)

Wirsing | Herzoginkartoffeln | Rotwein- Waldpilz- Soße
roast vension leg / Savoy cabbage / gnocci / red wine mushroom sauce

24,50

DESSERT | *dessert*

STOLLEN PARFAIT^(a,d,j,ii, 12, 13)

pochierte Birne | Salz Caramel
Stollen parfait / poached pear / salt caramel

9,50