

# Kulinarische Genüsse in der Adventszeit

## VORSPEISE & SUPPE | *starter & soup*

---

### MARONENCREMESUPPE

mit Kürbiskernkrokant <sup>(ad, ii, i3)</sup>

*chestnut cream soup / pumpkin brittle*

7,50

### KANINCHENLEBER GEBRATEN <sup>(m)</sup>

Cumberland Sauce | Wildkräutersalat | Kartoffel-Chip

*fried rabbit liver / Cumberland sauce / wild herbs / potato chip*

11,50

## HAUPTGERICHTE | *main dishes*

---

### WELSFILLET GEBRATEN <sup>(a, b, d, j, m, i3)</sup>

Rahmschwarzwurzel | Kürbiskern-Kartoffelrösti

*fried catfish / cream black root / pumpkin seed – potato -rosti*

21,50

### STEINPILZPANZEROTTI <sup>(a, d, j, z, ii)</sup>

Salbeibutter | getrocknete Tomaten | Rucola | Grana Padano

*porcini mushroom panzerotti / sagebutter / dried tomatos / arugula / grana padano*

17,50

### COUSCOUS SALAT <sup>(z, g)</sup>



gerösteter Blumenkohl | Cashewkerne | Rosinen | Kräuter

*couscous salad / roasted cauliflower / cashewnuts / raisins / herbs*

16,50

### ENTENKEULE GEBRATEN <sup>(a, j, i2)</sup>

Walnuss-Rosenkohl | Williams-Kartoffel

*duck leg / walnut brussels sprouts / williams potato*

23,50

### GÄNSEKEULENSCHMAUS <sup>(a, e, j, i2)</sup>

Apfelrotkohl | sächsische Kartoffelklöße

*goose leg / red cabbage / dumplings*

27,50

### HIRSCHKEULENBRATEN <sup>(a, e, j, i2, i3)</sup>

Rahmschwarzwurzel | Wickelklöße | Preiselbeeren

*roast venison leg / cream black root / dumplings*

23,50

## DESSERT | *dessert*

---

### KARAMELL-SCHOKOLADEN- MOUSSE <sup>(a, d, g, z, ii, i2, i3)</sup>

Gewürzpfleumen Coulis | Pistazieneis

*caramel - chocolate- mousse / spiced plum coulis / pistachios ice-cream*

8,50