

Kulinarische Genüsse in der Adventszeit

VORSPEISE & SUPPE | *starter & soup*

GÄNSEBRÜHE

Kräutereierkuchenstreifen | Gemüsejulienne ^(a, d, e, j, 4, 11, 12)
goose broth / pan cakes / vegetables julienne

6,90

TERRINE VON DER GÄNSELEBER ^(1, 2, 7, 10, 13)

Speckmantel / Cumberland Sauce | Wildkräutersalat
goose liver / Cumberland sauce / wild herbs

12,50

HAUPTGERICHTE | *main dishes*

GNOCCHI GEMÜSEPFANNE ^(a, d, j, 11, 12, 13)

Pilz-Rahm-Soße

Gnocchi vegetable pan / mushroom cream

16,50

KOKOSMILCH GEMÜSECURRY ^(b, e)

Duftreis

vegetables curry / coconut milk / basmati rice

16,50



ENTENKEULE KNUSPRIG GEBRATEN ^(a, b, d, e, j, 1, 12)

Walnuss-Rosenkohl | Mandel - Kartoffel - Bällchen
duck leg / brussels sprouts / almond-potato balls

21,00

GÄNSEKEULENSCHMAUS ^(a, b, j, 3, 5, 13)

Apfelrotkohl | sächsische Kartoffelklöße
goose leg / red cabbage / dumplings

28,50

HIRSCH – EDELGULASCH ^(a, b, e, j, 7, 13)

Pilze | Walnusspätzle

deer goulash, / mushrooms / walnut spaetzle

19,90

STEINBEIßERFILET IN TOMATEN – KRÄUTERKRUSTE ^(d, j, 13)

Rahm-Wirsing | Beluga Linsen

loach fillet with tomato-herb-crust / creamed cabbage / lenses

21,50

DESSERT | *dessert*

SCHOKOLADEN-SPEKULATIUS - MOUSSE ^(a, d, h, 5, 13)

Pistazien | Salz-Karamell | Walnusseis

Chocolate-speculatus-mousse / pistachios / salted caramel / walnut ice-cream

8,50