

Saisonales im Herbst

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe ^(M)
mit Apfel-Confit,
gerösteten Kernen & Kernöl
7,90 €

Hauptspeisen

Freiland-Gänsekeule aus dem Rohr
mit Maronen, Orangen-Beifußsoße ^(SD, SE)
Rotkohl & Serviettenknödel ^(G, M, E)
28,50 €

Dessert

Pflaumen-Crumble
mit Haselnuss- Butterstreusel ^(G, M, SF)
& Vanille-Eis ^(M)
8,50 €

oder zum Menüpreis für
42,50 €

Season at autumn

Starters

Creamy pumpkin soup ^(M)
with apple-confit,
pumpkin-seed oil & roasted seeds
7,90 €

Main courses

Roasted goose leg with chestnuts,
orange-mugwort sauce ^(SD, SE),
red cabbage & bread dumpling ^(G, M, E)
28,50 €

Dessert

Plum-Crumble
with hazelnut butter crumble ^(G, M, SF)
& vanilla ice cream ^(M)
8,50 €