

Unsere Weihnachtskarte

(24.-26.12.25)

GÄNSE (NUR AUF VORBESTELLUNG)

Gebratene Gänsekeule oder Gänsebrust mit gefülltem Marzipanapfel, Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Maronen 38,00

Ideal für vier Personen:

Ganze gebratene Gans „klassisch“, dazu Maronen, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, frischer Rosenkohl, gefüllter Marzipanapfel und eine Flasche Wein 155,00

APERITIF

Hugo mit hausgemachtem Holunderblütensirup, frischer Limette und Minze (mit oder ohne Alkohol) 9,00

VORSPEISE

Pfifferlingsrahmsüppchen mit Creme fraiche und Croutons 9,00

Büffelmozzarella auf Wildkräutersalat mit zweierlei Pesto, Tomaten, dazu Baguette 11,00

HAUPTGERICHT

Original Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salat 24,00

Geschmorte Irische Ochsenbäckchen in Burgundersauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten 28,00

Hausgemachtes Gulasch vom Eifelhirsch mit Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl und Butterspätzle 29,00

Gebratene Kalbsmedaillons auf Pfefferrahmsauce mit Speckbohnenbündchen und Kartoffelkroketten 34,00

„Ziegenkäse Burger“, gebackener Ziegenkäse mit Preiselbeeren, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Wildkräutersalat, dazu Pommes frites 18,00

Duett vom Zander- & Wolfsbarschfilet in Mandelbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln, dazu Salat 29,00

DESSERT

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne 9,00

Hausgemachtes Spekulatius-Parfait mit warmem Zwetschgenröster 11,00