

Spezialitäten im November & Dezember

Cremesuppe von der Roten Beete € 7,00
mit Sahnehaube und erntefrischer Gartenkresse

Hausgeräucherte Entenbrust mit Orangenkonfit € 14,90
an winterlichen Blattsalaten in Himbeervinaigrette
und Steinofenbaguette

Ragout vom Reh „aus dem Seulingswald“ € 21,90
Rahmpilze, Rosenkohlgemüse und Haselnussspätzle

Maishähnchenbrust mit Pfifferlingsfüllung € 23,90
Cognacrahmsauce, Mandelbroccoli, Williams-Kartoffeln

Entenbrust rosa gebraten an Orangensauce € 23,90
Mandelbroccoli, Kartoffeltaler

Familiengans (4 Personen) € 129,00
-nur auf Vorbestellung-
eine gefüllte Hafermastgans
Schmorapfel, Apfel-Rotkohl, Hackfleischfüllung,
Rosenkohlgemüse, Kartoffelknödel

Ofenfrischer Schokoladenbrownie € 8,00
mit Mandelkrokant, Schlagsahne, Glühweinsorbet