

Unsere Weihnachtskarte (24.-26.12.24)

GÄNSE (NUR AUF VORBESTELLUNG)

Gebratene Gänsekeule oder Gänsebrust mit gefülltem Marzipanapfel, Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Maronen 35,00

Ideal für vier Personen:

Ganze gebratene Gans „klassisch“, dazu Maronen, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, frischer Rosenkohl, gefüllter Marzipanapfel und eine Flasche Wein 145,00

APERITIF

Hugo mit hausgemachtem Holunderblütensirup, frischer Limette und Minze 9,00

VORSPEISE

Pfifferlingsrahmsüppchen mit Creme fraiche und Croutons 9,00

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

HAUPTGERICHT

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

Hüftsteak vom U.S. Beef auf Pfeffersauce mit Speckbohnenbündchen und Kartoffelkroketten 31,00

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

Geschmorte Irische Ochsenbäckchen in Burgundersauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten 27,00

Gulasch vom Eifelreh mit Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl und Butterspätzle 29,00

Frisches Zanderfilet in Mandelbutter gebraten mit gerösteten Drillingen, dazu Salat 28,00

DESSERT

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne 9,00

Hausgemachtes Spekulatius-Parfait mit Zwetschgenröster 10,00