

Kürbis-Ingwer-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen
Pumpkin-Ginger-Soup with roasted pumpkin seeds

8,50

Winterlicher Blattsalat mit Gänseleber an Himbeerdressing
Wintry leaf salad with goose liver and raspberry dressing

14,90

★★★★★

Gänsebrust **ODER** Gänsekeule

dazu servieren wir Rot- und Grünkohl, Kartoffelkloß und Sauce

*Goose breast **OR** goose leg*

served with red red cabbage, kale, potato dumpling and sauce

29,90

Steinpilzravioli in Salbeibutter mit Tomatenwürfeln, Oliven und Parmesan
Porcini ravioli in sage butter with diced tomatoes, olives and Parmesan

19,50

Hausgemachte Rinderroulade dazu Rotkohl und Kartoffelkloß
Homemade beef roulade with red cabbage and potato dumpling

19,50

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen dazu Rotkohl und Salzkartoffeln
Sauerbraten with raisins served with red cabbage and potatoes

19,50

Bandnudeln in Lachs-Sahnesauce

Pasta with salmon-cream sauce

21,50

Wildgulasch mit Waldpilzen

an mariniertes Williams Birne gefüllt mit Preiselbeeren, dazu gebratene Spätzle

Venison goulasch with forest mushrooms,

served with marinated pear filled with cranberries and spätzle

24,50

Wiener Schnitzel dazu Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Vienna Schnitzel with potato cucumber salad and cranberries

25,50

½ ofenfrische Landente mit Orangensauce, Rotkohl und Petersilienkartoffeln

½ oven fresh duck with orange sauce, red cabbage and parsley potatoes

26,00

