

Der Küchenchef empfiehlt

Suppen/ Vorspeisen

	€
Cremsuppe vom Hokkaido Kürbis Kürbisöl, geröstete Kerne Enthält: g	7,50
Maronencremsuppe mit dunkler Schokolade Enthält: g	7,50
Bunte Blattsalate mit geräucherter Gänsebrust, gebratenem Kürbis und Preiselbeerdressing Enthält: g,i,l,j	14,80
Kleiner Feldsalat mit Speck und Croûtons Enthält: g,i,l,j	8,50

Hauptgerichte

Niedertemperatur gegarte Gänsebrust, Rahmwirsing, Haselnuss-Kartoffelknödel, Portweinglace Enthält:a,c,i,l	26,50
„Kartoffel-Kürbis-Pfanne“ Kartoffeln, Kürbis, Schinken, Speck in Sahnesauce mit Bergkäse überbacken enthält: g	17,00
Rosa gebratene Entenbrust mit Wirsinggemüse, Kartoffelkrusteln Enthält:g,i,l	22,50
Geschmorte Gänsekeule mit glasierten Maronen, Apfelrotkohl, zweierlei Knödel Enthält:a,c,i,l	23,80
Zartes Hirschragout, Apfelrotkohl, hausgemachte Spätzle Enthält:a,c,i,l	20,50
Duett vom Damhirsch (Ragout und Medaillons vom Rücken) Saisongemüse, hausgemachte Butterspätzle Enthält: a,c,i,l	25,50

Dessert

Kräftiger Comté Käse mit Birnenspalten, Walnuss-Feigen Chutney Enthält:h,g,l	9,80
Vanille Creme brûlée mit Bratapfelkompott, Whisky-Karamelleis Enthält:h,g,c,l	7,20