

*Kalbsschnitzel paniert oder natur  
in Butter gebratene frische Waldpilze oder mit Waldpilzrahm  
Kartoffelbeilagen nach Wahl, kleiner Gurkendillsalat  
21,50*

*Zarter Rehrücken  
an feiner Wacholdersauce, Apfelrotkraut,  
Kartoffelklöße oder Tagliatelle, Wildpreiselbeerbirne  
24,50 €*

*Knusprig gebackene Brust von der Hafermastgans  
mit Apfel-Zimt-Rotkraut, gefülltem Schmorapfel,  
Kartoffelklößen, dazu Kräuter-Speckstippe  
24,50 €*

\*\*\*\*\*

*Hausgemachtes Weihnachtszimtparfait  
frische Früchte, Sahne und Weihnachtsgebäck,  
7,50 €*

*Warme Zwetschgen in Rum und Zimt  
mit zwei Kugeln Walnusseis, Cremlinger Trüffelpraline  
7,50 €*

*Schokoladensoufflé  
mit zwei Kugeln Bourbon Vanilleeis  
Obstdekoration und Crème Chantilly  
7,50 €*

\*\*\*\*\*

*Suppe-Hauptgang-Dessert-Menü € 33/ Gans oder Reh +3 €  
Vorspeise- Hauptgang-Dessert-Menü € 36,50/ Gans oder Reh +3 €  
Viergang-Menü € 39,50/ Gans oder Reh +3 €*

*Ab Samstag, 17.11.2018  
inklusive Amuse geule und Tischdekoration*