

## Romantik Menü

Gebeizter Hirsch  
Perlgraupen | Tamarillo | eingelegte Pilze  
Castel Franco  
€ 20.50

*2023er Grauburgunder*  
*Weingut Wittmann - Rheinhessen*  
€ 8.40 je 0,1l

~~~

Wildconsommé  
Sherry | Pistazienstrudel | Chesterstange  
€ 12.50

*2022er Weisser Burgunder & Chardonnay*  
*Q.b.A., trocken*  
*Weingut Johner - Baden*  
€ 9.20 je 0,1l

~~~

Ochsenschwanzravioli  
Sellerie | Madeira | rote Zwiebel  
€ 19.50

*2017er Chardonnay*  
*Domaine de La Garenne*  
*Mâcon Azé*  
€ 13.60 je 0,1l

~~~

Steinbuttfilet  
Rote Bete | Apfel | Kaviar | Grieß  
€ 43.50

*2023er Cote des Roses*  
*Grenache-Syrah-Cinsault*  
*Gérard Bertrand. Languedoc, Sud de France*  
€ 10.00 je 0,1l

~~~

Gebrannter Kürbis-Pie  
Kürbiskerneis  
€ 13.50

*2022er Armand Riesling Kabinett*  
*VDP Gutswein*  
*Reichsrat von Buhl - Pfalz*  
€ 11.20 je 0,1l

5-Gang Menü: € 104.50  
Erlesene Weinbegleitung je 0,1l € 52.40  
**Annahmeschluss abends 19.30 Uhr**

## Gänsemenü

Variation vom Gänseklein  
Feldsalat | Quitte | Waldorfsalat  
€ 19.50

~~~

Gänsekraftbrühe  
Wurzelgemüse | Ravioli  
€ 12.00

~~~

Brust und Keule  
Von der Oldenburger Freilandgans  
Thymiansauce | Bratapfel  
Rotkohl | Kartoffelknödel  
€ 49.50

~~~

Walnusstarte  
Feige | Glühweineis  
€ 14.50

Menüpreis: € 90.00

## Unsere Weinempfehlung

2022er Weisser Burgunder  
Q.b.A., trocken  
Weingut Pauser, Flonheim  
Rheinhessen  
Fl. 0,75 l | € 37.40

2022er Côtes du Rhône „Reserve“  
Famille Perrin  
Frankreich  
Fl. 0,75 l | € 42.50

## Vorspeisen

Großer saisonaler Blattsalat  
Passionsfrucht | Kürbis | Graubrot-Croûtons  
€ 14.50

wahlweise mit gebratenen Filetspitzen  
€ 24.50

Geräucherter Schwertfisch  
Taboulé | Salz-Zitrone | Granatapfel  
€ 21.50

## Suppen

Rinderkraftbrühe  
Wurzelgemüse | Schnittlauch | Leberknödel  
€ 12.50

Karotten-Ingwer-Suppe  
Mango | Kokos | Cashew  
-vegan-  
€ 12.50

## Kleinigkeiten und Rustikales

Rosa Roastbeef „kalt aufgeschnitten“  
Remouladensauce | Salatbouquet | Bratkartoffeln  
€ 24.50

Hausgeräucherter Lachs  
Senf-Dill-Sauce | Salatbouquet | Kartoffelrösti  
€ 26.50

Grünkohl  
Kasseler | Mettwurst | Senf  
Salzkartoffeln  
€ 28.50

## Hauptgänge

Rinderfilet

Sauce Bearnaise | Speckbohne | Kohlrabi

Kartoffelgratin

€ 44.50

Hirschrücken

Wacholderjus | Haselnuss | Petersilienwurzel

Rosenkohl | Serviettenknödel

€ 46.50

Kabeljau

Grünkohl | Kartoffel | Meerrettich

€ 41.50

Kürbis-Risotto

Kürbiskerne | Gemüse | Ziegenkäse

Beilagensalat

€ 29.50

Kartoffel-Gemüseroulade

Kräutersauce

Karotte | Brokkoli | Pilze

€ 29.50

## Desserts

Kleine Dessertauswahl  
Mango-Passionsfrucht | Pistazie | Haselnuss  
€ 13.50

Gebrannter Kürbis-Pie  
Kürbiskerneis  
€ 13.50

Walnusstarte  
Feige | Glühweineis  
€ 14.50

Kleine französische Käseauswahl  
hausgebackenes Brot  
€ 17.40