

Adventskarte 2024

Winterliche Salatvariation mit Entenpastrami, Feldsalat, Chicoreé,
Kirschtomaten, Paprika, Gurken und Orangen-Dressing ^(1,J)

*Winter salad variation with duck pastrami, lamb's lettuce, chicory, cherry tomatoes,
peppers, cucumbers and orange dressing*

15,20 €

gebackene Gänsekeule in Apfel-Thymian-Soße mit
Rotkohl oder Grünkohl und Kartoffeln oder Klößen ^(3,Aa)

*baked goose owl in apple mugwort sauce with
red cabbage or kale and potatoes or dumpli*

26,80 €

geschmorte Entenbrust an Orangen-Soja-Soße mit Speck-Rosenkohl
und Rosmarinkartoffeln ^(2,3,9)

*braised duck leg in orange-soy sauce with bacon-Brussels sprouts and rosemary
potatoes*

24,90 €

Wildsauerbraten in Portwein-Soße

mit Apfel-Zimt-Rotkohl und Semmelknödel ^(Aa,C,G,H)

*Game goulash in port wine sauce
with apple-cinnamon-red cabbage and bread dumplings*

23,60 €

Lebkuchen-Mascarpone-Trifle mit Himbeerpüree ^(Aa,C,F,G,H,K)

Gingerbread mascarpone trifle with raspberry puree

6,70 €