

Gänsemenü

Gänsekraftbrühe
Wurzelgemüse | Gänseravioli
€ 10.50

Brust und Keule von der Oldenburger Freilandgans
Maronen | Apfelrotkohl
gefüllter Bratapfel | Kartoffelklöße
€ 48.00

Variation von Mascarpone und Quitte
€ 12.00

Menü
€ 65.00

Unsere Weinempfehlung

2019er Côtes du Rhône Villages
Familie Perrin
Appellation D`origine Contrôlée
Frankreich

Glas 0,2l € 11.00
Flasche 0,75l € 34.00

Vorspeisen

Feldsalat
Blutorangendressing | Nussgranola | Kürbis-Nussbrot
€ 14.50

wahlweise mit Gänseleber
€ 18.50

Kabeljau im Bierteig
Honig-Dijon-Senfsauce | Kartoffel-Gurkensalat
€ 17.50

Kaninchenrücken
Belugalinsen | Balsamico
Apfel | Radicchio
€ 18.50

Suppen

Rinderkraftbrühe
Tafelspitz | Wurzelgemüse
Grießklößchen
€ 10.50

Kürbiscremesuppe
Riesengarnele | Kernöl Thiaromen
€ 12.50

Hauptgänge

Rosa Roastbeef -kalt-
Remouladensauce | Salatbouquet | Bratkartoffeln
€ 17.50

Westfälischer Grünkohl
Kasseler | Mettendchen | Senf | Salzkartoffeln
€ 20.50

Geschmorte Hirschkeule
Rosenkohl | Birne | Speck | Kartoffeltaler
€ 34.00

Rosa gebratenes Rinderfilet
Schalottenkruste | Kürbis | Karotte | Kräutersaitlinge
Trüffel | Kartoffelkrapfen
€ 40.50

Hausgeräucherter Lachs
Senf-Dill-Sauce | Rösti | Salatbouquet
€ 18.50

Steinbuttfilet
Pak Choi | Hummerschaum
Orange | Purple Curry | Ricotta-Sepiaravioli
€ 34.50

Kartoffel-Gemüseroulade
Waldpilze | Rote Bete | Kürbis
€ 22.50

Dessert

Schokoladentarte | Passionsfrucht
weißes Kaffee-Eis
€ 10.50

Süß und Kräftig:
Kleine Dessertvariation mit Espresso
€ 12.50

Kleine französische Käseauswahl
€ 14.50