Empfehlungs KARTE

HAUSAPERITIF

WINTER SPRITZ
hausgemachtes Apfelchutney | Secco | Soda | Zimtsirup | Thymian
7,50

Alex empfiehlt
unser 3 Gang-Menü

VORSPEISE

MARONENSCHAUMSUPPE
Zimtcroutons
9,00

HAUPTGANG

KNUSPRIGE GANS
-BRUST ODER KEULE-
Kartoffelklöße | Apfelrotkohl | Glühwein-Jus
42,50

...passender Begleiter zur Gans
ROTWEINCUVEÉ GÄNSEHAUT | WEINGUT MANZ
0,2L 6,50 | 0,75L 22,50

DESSERT

VANILLEKIPFERL PANNA-COTTA
gezuckerte Cranberrys | Orange | Christstollencrunch
9,00

3 GÄNGE MENÜ
56,50 p.P.

Weinempfehlung

0,2l | 0,75l

WEISS

2024 PETIT BLANC
WEISSWEINCUVEÉ TROCKEN
WEINGUT METZGER, PFALZ
7,50 | 25,00

ROT

CHATEAU DE GRAND
ROTWEINCUVEÉ TROCKEN
FRANKREICH-BORDEAUX
7,00 | 24,00

VORSPEISE

KÜRBISSCHAUMSUPPE (VEGAN) **9,00**
Kokos | Kürbiskernöl

HESSEN BRUSCHETTA **12,50**
Landbrot | Blutwurst | karamellisierte Äpfel & Zwiebeln

WINTERLICHER FELDSALAT **14,50**
gebackene Ochsenbacken-Praline | Preiselbeeren | Walnuß | Apfel-Senf-Vinaigrette

HAUPTGANG

RACLETTE CORDON BLEU **21,50**
gefüllt mit Raclette-Käse, Schinken & Röstzwiebeln | dazu Kroketten | Birnen-Apfelchutney

ROTE BEETE GNOCCHI (VEGAN) **21,50**
Pistazie | Rosenkohl | Mohnbutter
wahlweise mit gegrillten Lachswürfeln **27,50**

HEIMISCHES WILD **32,50**
rosa Wildschweinrücken | Rauchsalzkruste | Vanille-Kartoffelstampf | Wintergemüse | Gin-Jus
unser Wild beziehen wir von der Familie Täubner aus Burkhards

DESSERT

ZWETSCHGEN-CRUMBLE **9,50**
Baileys-Eis | Mandel-Espuma | Zimtstreusel