

Unsere saisonale Empfehlung

Unsere Ahrrotwein-Empfehlung

Weingut J.J. Adeneuer Ahrweiler - VDP	0,1 l
Verein Deutscher Prädikatsweingüter	5,60 €
2020 er J.J. Adeneuer No. 2 Spätburgunder	
Trocken 13,5 % vol, Deutscher Qualitätswein	

Suppen und Vorspeisen

Maronencremesuppe 7,50 €

Kürbisuppe 9,00 €

Kürbiskernöl | gebackne Garnele | ohne Garnele 7,00 €

gebratener Ziegenkäse

bunte Blattsalate 12,50 €

Nüsse | Feigensenf | Senf-Honig-Dressing

Feldsalat | Senf-Honig-Dressing 9,00 €

ingelegte Birne | geröstete Nüsse

Strudel von Gans & Ente 10,90 €

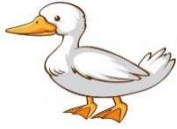
Feige | Möhre | Sellerie

Rotkohlsalat süssauer

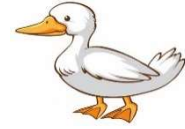
Unsere Frischfisch- Empfehlung

Bachsablingsfilet | gebraten Zitrone

Kartoffel-Erbсенpüree 26,90 €



Hauptgänge



Gänsebraten aus Brust | Keule

kräftig Orangensauce | glacierte Maronen | Apfelchutny

39,50 €

Rotkohl | Kartoffelklöße

230 g gebratenes Fleisch von

Brust | Keule (ohne Knochen und grob entfettet)

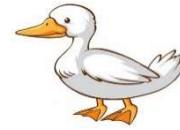
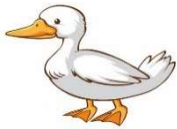
Ofenfrische Oldenburger Landente

(200 g gebratenes Fleisch von Brust & Keule | ohne Knochen, entfettet)

32,50 €

kräftige Orangensauce,

Rotkohl | Kartoffelköse



Hirschgulasch

Preiselbeeren

22,50 €

Kartoffelklöße

Kalbsfilet-Medaillons

Morchelrahmsauce

29,90 €

Kroketten

Hirschbrückenmedaillons

Selleriepüree | Pflaumensauce

30,00 €

Ringelbeete | Kartoffeltaler

großes Kalbskotelette

auf Aromen gebraten | Zwiebel | Tomate | Champignon

31,50 €

Bratkartoffeln

Hirschbroulade 250 g schwer

Gemüse-Preiselbeer-Hirschhackfüllung | kräftige Sauce

29,90 €

Kartoffel-Kürbisstampf