

Suppen

Gänsecremesuppe

mit eigener Einlage und Maronenknödel

4,70 €

Apfel-Selleriesuppe

mit frittierter Petersilie und Röstbrotcroutons

4,60 €

Vorspeisen

Gebratene Gänseleber an Blattsalaten

mit Holunderdressing, karamellisierten Walnüssen und Granatapfelkernen

6,70 €

Hausgebeizter Lachs an Gewürzorange und Salatbukett

dazu reichen wir hausgebackenes Früchtebrot

7,50 €

Mild geräucherter Wildschweinschinken

mit Preiselbeersahne und mariniertem Rucola dazu Tomatenbrot

7,50 €

Würzfleisch vom Schwein

mit Champignons und Käse überbacken dazu reichen wir Toast

4,90 €

Hauptgerichte

Gänsekeule

mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und gefülltem Bratapfel 15,90 €

Gänsebrust

dazu Rosenkohl mit Quittenchutney, Kartoffelklöße und gefüllter Bratapfel 15,90 €

Schweinefilet gefüllt mit Backpflaumen

und Esskastanien, Portweinjus, Schmorkraut und Steckrüben-Kartoffelpüree 15,30 €

Rosa gebratenes Barbarie-Entenbrustfilet

an Schokoladensoße, Kürbisgemüse und Kartoffelplätzchen 17,50 €

Gebratenes Zanderfilet

an lauwarmen Linsensalat auf Pastinaken-Kartoffelpüree 14,90 €

Wildrücken aus dem Tharandter Wald

rosa gebraten mit weihnachtlichen Gewürzen

an Spekulatiussoße und Speckrosenkohl dazu Maronenravioli 16,60 €

Desserts

Lebkuchenparfait an Glühweinzwetschgen 5,20 €

Bratapfel-Panna-Cotta an eingelegten Kumquats 5,20 €