
VORSPEISEN

Gebackener Ziegenkäse mit winterlichem Salat und Kräuterpesto	€ 9,80
Hausgebeizter Norweger Lachs mit Honig-Senfsoße, Reibekuchen und kleinem Salat	€ 12,50
Kürbis-Curry-Cremesuppe mit Sahnehaube	€ 7,90
Kleine Kürbis-Curry-Cremesuppe mit Sahnehaube	€ 6,20
Gänseessenz mit Flädle	€ 7,90
Kleine Gänseessenz mit Flädle	€ 6,20

HAUPTGERICHTE

Buntes Herbstgemüse mit Essig mariniert, auf Graupenrisotto mit Käseschaum	€ 22,50
Rumpsteak unter einer Zwiebelkruste - medium gebraten – mit jungem Gemüse, kleinen Kartoffeln und Pfeffersoße	€ 29,50
Braten vom Eifelhirsch mit Speckbirne, Rotkohl, Maronen, Kartoffelkloß und eigener Soße	€ 27,--
Filet von der Tüschbroicher Forelle mit Graupenrisotto, Wirsinggemüse und Meerrettich-Schaum	€ 27,50

Ab dem 16. Oktober 2021

Ganze Gans

- am Tisch tranchiert –

mit Rotkohl, Klößen, Bratpfel, Rotweinsauce und einer Flasche Merlot

Bitte mindestens 4 Tage im Voraus reservieren

€ 139,--

DESSERT

Pochierte Winterbirne mit Schokoladenmousse und Nusseis	€ 9,50
»Dame blanche« Vanilleeis mit Schlagsahne und warmer Schokoladensauce	€ 7,90
Marillknödel mit süßen Bröseln, Topfen-Creme und Vanilleeis	€ 9,50
Zitronensorbet mit einem Schuss Limoncello	€ 5,90

Bitte fragen Sie bei Bedarf nach Allergenen.

Gerne akzeptieren wir Ihre EC-Karte ab einem Rechnungsbetrag von € 30,--

Die angebotenen Speisen sind nur zum sofortigen Verzehr im Restaurant.

Nach aktueller Lebensmittelverordnung ist das Einpacken von Resten nicht zulässig.