

## VORSPEISEN

---

### Leicht geräuchertes Seeteufelfilet

mit Riesengarnele, roter Bete, Kichererbsen und Tabouleh 14,00

### Tatar vom Milchkalb

mit Zwiebeln, Gurken und Kapern, dazu Senfeis 12,80

### Feldsalat

in Preiselbeerdressing mit gebackenem Vacherin Mont D´or 9,00

### Löffelcanapées

Brûlée und Pastete von der Entenleber | Räucheraal mit Apfel-Lauchsalat |  
Ziegenkäse mit Kürbis | Wachtelpraline mit Hummus 15,00

---

### Gänseconsommé

mit Maronenravioli und mit Gänseklein gefüllter Frühlingsrolle 9,50

### Kartoffelcremesuppe

mit Lauchöl und Croûtons 6,30

---

### Knusperrolle vom Ochschwanz

Petersilienwurzelpüree mit Portweinjus 12,00

### Maronen-Orangerisotto

mit Pancettachip und Peccorino 10,00



## VEGETARISCH

---

### Blattsalate

mit Trauben, Walnüssen und karamellisiertem Ziegenkäse 15,50

### Maronen-Orangerisotto

mit Peccorino 16,00

### Bergkäseravioli

in Salbeibutter gebraten mit Blattspinat 15,50

## FISCH & MEHR

---

### Kabeljaufilet

auf der Haut gebraten mit Blutwurst  
dazu Rahmkraut und Kartoffelpüree 24,00

Kleine Portion 19,00

### Forelle aus dem eigenen Basin

in Mandelbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln und Salat 19,50

## FLEISCH & MEHR

---

### Roulade von der Rinderhuft

mit Burgundersoße, Kartoffelpüree und Feldsalat 19,50

### Cordon bleu vom Kalb

in Butter gebraten, dazu Bratkartoffeln und Salat 23,00

### Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

mit Pommes frites und Salat 15,50

Kleine Portion 11,20

### Herzhaftes Hirschgulasch

in Preiselbeer-Wacholdersoße,  
dazu Kartoffelkloß und Rotkohl 20,50

Kleine Portion 16,10

### Medaillons vom Schweinefilet

mit Champignonrahmsoße,  
dazu roh gerührte Preiselbeermarmelade,  
Spätzle und Salat 20,50

Kleine Portion 16,60



## LammKarrée

rosa gebraten mit Rotweinschalotten  
dazu Bohnenbündchen und Maccairekartoffeln 26,00

## Perlhuhnbrust

mit Feige und Portweinsoße,  
dazu zweierlei von der Schwarzwurzel und Kartoffelbuchtel 21,50

## Rumpsteak vom argentinischen Angus

mit Zwiebeln und Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat 25,50  
Kleine Portion 20,10

## Zweierlei vom Hirsch

Medaillon vom Rücken unter der Dörrobstkruste  
Confit im Tramesiner Brot gebacken  
dazu Wacholdersoße, Rosenkohl und Petersilienwurzelpüree 27,00

## Gänseessen für Zwei vom Wagen am Tisch serviert

Brust mit Grünkohlpüree und Rotkohl  
Keule mit Rosenkohl,  
dazu Bratapfel und Kartoffelkloß 61,00



## KLEINIGKEITEN

---

### **Himmel und Erde von der Gans**

Gebratene Gänseleber mit Kartoffelpüree und Apfelkompott 13,50

### **Rose vom Räucherlachs**

auf Rösti mit Blattsalat und Schnittlauch-Crème fraîche 16,00

### **Matjes „Hausfrauen Art“**

mit Apfel, Zwiebeln und Gurken in Schmand, dazu Bauernbrot 13,50

### **Rohmilchkäse**

Quittensenf | Trauben | Brotauswahl 15,50



## DESSERT

---

### Schokoflan

Vanilleeis | Zimtkirsche

8,50

### Haselnuss Crème brûlée

mit Birnenesorbet

8,00

### Lebkuchen | Orange

Orangenmousse, Gewürzorange und Lebkuchencrumble,  
Lebkuchen Baba mit Orangensorbet, geeiste Lebkuchenmousse

9,50

### Bratapfelgrütze

mit Rosinen, gerösteten Mandeln und Zimteis

6,50

## Getränkeempfehlung zum Dessert

---

Osborn´s Port – 10 Jahre

5 cl

6,00

2005er Château de Rayne-Vigneau  
Appellation 1er Crû Sauternes Contrôlée

0,75 l

75,00

Alle Preise in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer

Für die Allergieliste fragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern nach.