# SPEISEKARTE

## Zu allen Gerichten VORSUPPE !! ( Gänsebouillon )

1. Gänsebraten ( Brust & Keule ) Euro 46,--
   mit Apfelrotkohl, Grünkohl, Kartoffelknödel,
   Feld- und Selleriesalat, gedämpfter Apfel
   mit Preiselbeeren & Sahnehäubchen

2. Gänsebrust ( Beilagen siehe oben/ Gänsebraten ) Euro 42,--
3. Gänsekeule ( Beilagen siehe oben/ Gänsebraten) Euro 42,--

4. Hirschkalbskeule mit in Butter Euro 25,--
   gebratenen Pfifferlingen, dazu Rotkohl,
   Kartoffelknödel, Feld- und Selleriesalat,
   in Rotwein gedämpfte Birne mit Preiselbeeren

5. Schweinemedaillons an einer Waldpilzrahmsoße Euro 25,--
   in Rahm, dazu Rösti und Salatteller

6. Große Rinderroulade gefüllt mit Gurken, Zwiebeln Euro 24,--
   und magerem Speck, Knödel und Blaukraut

7. Gebratenes Lachsfilet mit Spinat – Kartoffelpüree, Euro 24,50
   Rieslingrahmsoße, Cocktailtomaten & Crevetten und Dill

## DESSERT:

**Hausgemachte winterliche Beerengrütze mit Vanille-Eis & Sahne Euro 7,50**

**Apfel- und Vanille – Eiscreme mit Bratäpfeln gefüllt, Euro 8,50**
**umhüllt mit Amaretti – Bröseln und Mandelstückchen,**
**dazu Karamell – Soße und Rahm**

**„ Tartufo Nocciola“**
**Haselnusseiscreme mit Schokoladenkern, mit karamellisierten Haselnüssen**
**und kleinen Baiserstückchen umhüllt, Vanille-Soße, frische Früchte & Sahne**
**Euro 8,50**

*Diese Karte bitte mit den Essenswünschen ca. 5 Tage vor Ihrer Reservation an uns zurücksenden !!*

Zusatz – Weihnachtskarte 2026