

Saisonale Empfehlungen des Küchenchefs

Seasonal recommendations of the chef

Vorspeisen *starters*

Getrüffelte Maronensuppe

Truffled chestnut soup

€ 7,20

A|E|G|H

**Feldsalat mit Orangenvinaigrette
& Croûtons**

Lamb's lettuce with orange vinaigrette & croutons

€ 7,20

A|C|G|K|8|14

Hauptspeisen *main courses*

**Gänsebraten mit Orangensauce,
Rotkohl & Semmelknödel**

*Roast goose with orange sauce, red cabbage & bread
dumplings*

€ 28,90

A|C|G|I|2

**Wildschweinkeule
mit Rotkohl & Semmelknödel**

Wild boar leg with red cabbage & bread dumplings

€ 26,90

A|C|G|H|I|2|14

**Lachs auf glasiertem Kürbis
mit Landkartoffeln**

Salmon on glazed pumpkin with country potatoes

€ 23,50

D|G

Was Süßes zum Dessert *dessert*

Lebkuchen Parfait

mit Zwetschgen Röster

Gingerbread Parfait with plum roaster

€ 8,50

C|E|G|14