

Candlelight dinner

Rahmsuppe von Hokaidokürbis und Kokosmilch mit Dattel und Kaminwurz^{1, 2}

*Rosa gebratene Barbarieentenbrust mit Himbeeressigsauce,
glacierte Pflaume, Rahmschwarzwurzel und Kürbisstampf^{1, 2}*

*Crème brûlée von weißer Schokolade
mit eingelegten Kirschen und Tonkabohneneis*

€ 32,50

Vorspeisen und Suppen

*Ziegenweichkäse mit Mandeln, Thymian und Honig gratiniert
auf Rote Bete - Carpaccio und Salat*

€ 9,50

*-Duett von Apfel und Gans-
Apfelchutney, Apfel-Curry-Crème, Apfelsalat, Gebratene Gänseleber,
gegrillte Gänsebrust, Gänseschinken*

€ 10,50

*Hirschschenken mit gegrillter Birne, Späne von sächsischem Hartkäse,
Kürbiskernkrokant und Salat*

€ 10,50

*Carpaccio vom Weiderind mit Limetten -Olivenöl- Marinade,
Pinienkerne, Schwarzwurzeltempura
frisch gehobelter Grana Padano und Salat ²*

€ 11,50

Cesar Salat mit frisch gehobelten Grana Padano und Crôutons²

€ 6,50

mit gebratenen Rotgarnelen

€ 12,50

Hausgemachte Kürbisravioli auf Rahmschwarzwurzel und Haselnussbutter

Klein € 8,50 / Normal € 11,00

*Rahmsuppe von Hokaidokürbis und Kokosmilch
mit Dattel und Kaminwurz ^{1, 2}*

€ 6,50

Birnen - Selleriecrèmesuppe mit gebratener Gänseleber

€ 6,50

Hauptgerichte

*Supremè von Maispouardenbrust mit Bratapfel gefüllt,
Glühweinsauce, Orangenpolenta und Karotten²*

€ 19,50

*Rosa gebratene Barbarieentenbrust mit Himbeeressigsauce,
glacierte Pflaume, Rahmschwarzwurzel und Kürbisstampf²*

€ 20,50

*Rinderrückensteak vom Angusrind , Kürbiskernkruste, Rotweinbittersauce,
Ragout von Bohnen und Pilzen an Kartoffelgratin²*

€ 22,50

-Zweierlei vom Hirsch -

*Sanft geschmorte Schulter und rosa gebratenes Medaillon mit
Preiselbeerkruste an Haselnussrosenkohl und Selleriepüree²*

€ 24,50

Dessert

*Crème brûlée von weißer Schokolade mit eingelegten
Kirschen und Tonkabohneneis*

€ 7,00

Kokosnussdessert

*Ananascanneloni mit Kokosmousse gefüllt,
Kokospanna cotta und Kokoseis*

€ 7,00

-Spekulatiusdessert-

Mousse - Eis- gebrannte Crème- Orangenfilets

€ 7,00

Wir akzeptieren keine Kreditkarten!

Zusatzstoffe: 1 Nitratsalz 2 Sulfid 3 geschwärzt

*Laut EU- Verordnung (VO-EG Nr. 1169/2011) sind wir verpflichtet, alle Stoffe oder Erzeugnisse,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, in der Speisekarte zu kennzeichnen. Bitte informieren Sie
uns, vor Ihrer Auswahl der Speisen über eventuelle Unverträglichkeiten. Unsere Speisen werden frisch zubereitet,
dadurch sind wir in der Lage bestmöglichst darauf zu reagieren.*

Auf Wunsch reichen wir Ihnen eine Karte mit den gekennzeichneten Inhaltsstoffe.