

Speisenkarte

Suppen:

Gänsekraftbrühe mit eigener Einlage,
Kirschtomaten und Kresse 1 4,50 €

* * *

Klassische Tomatensuppe 5,1,4,8
mit Schinkenstreifen und Creme Fraiche 5,50 €

Hauptgänge:

Hausgemachtes Wildgulasch
mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne,
Rotkohl und Salzkartoffeln A-Weizen, 5 12,90 €

* * *

In Zitronenbutter gebratenes Zanderfilet
mit Sellerie – Kartoffel – Mus
und mariniertem Rucola A-Weizen, 0, 5, 1 14,90 €

* * *

Mareo Rumpsteak mit Schmorzwiebeln,
Kräuterbutter, Pommes Frites
und frischer Salatbeilage 5 28,50 €

* * *

Vegetarisch

Gebäckener Fetakäse
mit mediterranem Gemüse,
Kartoffelecken und Salatbeilage c, 5 10,50 €

* * *

Chili con carne – pikant –
mit Salatbeilage und Ciabatta A-Weizen, Roggen, C, 5, 1 11,50 €

* * *

Speisenkarte

Hauptgänge:

Portion knuspriger Gänsebraten
mit Bratapfel, hausgemachtem Rotkohl,
Semmelklößen und Salzkartoffeln *A-Weizen, Roggen, C, G, I* 18,90 €

* * *

Currywurst mit Curryketchup,
Pommes Frites und Krautsalat *M, 3, 4* 6,90 €

* * *

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensauce,
Essiggurke und Zwiebelröstkartoffeln *C, D, G, I, 5, 7* 8,90 €

Unser Klassiker, bitte nur mit Voranmeldung

Gänsekraftbrühe mit eigener Einlage,
Kirschtomaten und Kresse *I*
* * *

Knusprige Gans – am Tisch tranchiert –
mit Bratapfel, hausgemachtem Rotkohl,
Semmelklößen und Salzkartoffeln *A-Weizen, Roggen, C, G, I*

Preis pro Person 24,00 €

**Haben Sie noch Lust auf einen süßen,
raffinierten Abschluss?
Fragen Sie nach unserer Dessertkarte.**

Die Erläuterungen Inhaltsstoffe (Nummern) und Allergene (Großbuchstaben) finden Sie auf einer gesonderten Seite. Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der frischen Herstellung der Speisen können Spuren von Allergenen Zutaten in unseren Speisen nicht ausgeschlossen werden.