



## Wochenkarte

Wochengetränk

„Apfelpunsch“

\*\*\*6,00\*\*\*

### Vorspeise

Hokkaido- Kürbiscremesuppe

\*\*\*6,00\*\*\*

Wildconsommé

Mit Gänse Wan Tan

\*\*\*6,50\*\*\*

Tapas Milchhäuschen

Variation von kleinen Vorspeisen

\*\*\*9,00\*\*\*

Kurzgebratenes Rinderpaillard

In Zitronen-Olivenölm Marinade und Salat

\*\*\*10,00\*\*\*

### Hauptgang

Gänsekeule

Auf Apfelrotkohl, Grünkohl und  
Kartoffelklößen

\*\*\*18,00\*\*\*

Gänsebrust

Auf Apfelrotkohl, Grünkohl und  
Kartoffelklößen

\*\*\*18,00\*\*\*

Wildschweingulasch

Mit Apfelchutnay, Butterspätzle und gemischtem Salat

\*\*\*16,00\*\*\*

Zanderfilet Cross gebraten

auf Chutnay vom Butternutkürbis, Hokkaidosauce und Petersilienkartoffeln

\*\*\*19,00\*\*\*

Rehbraten geschmort

Auf Apfelrotkohl mit Kartoffelkroketten und Pfifferling-Maronentopping

\*\*\*22,00\*\*\*

Tournedos vom Black-Angus Filet

Mit Thymianjus auf getrüffeltem Kartoffelpüree und gebackenen Zucchini-Bällchen

\*\*\*21,00\*\*\*

*Wir empfehlen Ganze Gans im*

*Menü*

*Ab 4 Personen*

*Für 27,20 p.P.*

### Dessert

Dessertvariation

\*\*\*8,00\*\*\*

