

Vorspeisen

Rote Bete Birnen Carpaccio 8.50
Hauchdünn geschnittene Rote Bete und Birne
mit karamellisierten Walnüssen garniert

Gänsesüppchen mit Grießnocke 6.50

Feldsalat mit Schmanddressing 5.00

Winterliche Crostini 7.50
Zwei Crostini mit Camembert gebacken und Cranberry Confit

Hauptspeisen

Rinderbäckchen 28.00
mit Klößen und Rot- oder Grünkohl

Pulled Gans Flammkuchen 18.00
mit Schmandcreme, pulled Gans, Gänsesoße, Rotkohl oder Grünkohl
und Feldsalattopping

Weihnachts- Flammkuchen vegetarisch 18.00
mit Schmandcreme, Schafskäse, Rotkohl und Feldsalattopping

Veganer Nussbraten 25.00
mit veganer Soße, Rotkohl und Klößen

Gänseschmaus 36.00
Gänsebrust oder Keule mit herrlicher Soße
Rotkohl, Grünkohl, Klöße und ein halber Bratapfel
(Unseren Gänseschmaus erhalten Sie nur auf Vorbestellung)

Nachspeisen

Pflaumencrumble im Glas 6.50
(ohne Zimt)

Lebkuchen Panna Cotta mit Orangenkompott 6.50

oder gönnen Sie sich eine handgefertigte Praline der Manufaktur Hessenpraline
von Christopher Bayer 2.10