

Festtags-Karte ab dem 06.11.2017

Pastinaken-Süßkartoffel Rahmsuppe
mit Ingwer, Curry und Kokosmilch verfeinert
serviert mit Entenbruststreifen

€ 5,50

Vorspeisen-Duett

hausgemachte Wildfrikadelle mit Pflaumenbutter und gebratene Wildrotwurst
mit Williams Birnen-Relish an Apfel-Tomaten-Bulgur

€ 10,50

Dammhirschragout im Eisentopf serviert
mit Waldpilzen, Schalotten und frischem Wintergemüse in kräftiger
Merlot-Sauce mit hausgemachten Pistazienspätzle
und Aprikosen-Calvados Chutney

€ 19,50

Reinfelder Karpfenfilets

gebraten auf Speckwirsing, Parisienkartoffeln
Limetten-Meerrettich Sauce mit Apfelwürfel

€ 19,80

geschmorte Kalbsbäckchen

mit Speckböhnchen, Rosenkohl und hausgemachten Pistazienspätzle
in Madeira-Feigensauce

€ 20,50

klassische Gänsekeule

mit Glühwein-Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffelklöße
serviert mit einer kräftigen Gänsesoße

eine Keule € 17,90 oder zwei Keulen € 21,50

Barbarie Entenbrust

mit Kräuter-Honig glasiert
auf Glühwein-Rotkohl mit Rosenkohl,
Granatapfel-Feigen -Sauce, und Nusskroketten

€ 21,50

hausgemachtes Christollen-Eis

auf Zimtpflaumenspiegel mit Feigenviertel
und gekühlter Orangenabaione

€ 6,80

Hauptgerichte der Festtagskarte sind von der Dinner for two Aktion ausgeschlossen!