

Festtags-Karte ab dem 01.11.2018

Rote Linsen - Süßkartoffel – Cremesuppe

mit Ingwer und Kokosmilch verfeinert
serviert mit Käse-Kräuter-Croutons

€ 5,50

Vorspeisen-Duett

gefüllter Pfannkuchen mit hausgemachter Wildpastete
und einer gebratenen Wildbratwurst
mit Preiselbeer-Orangen-Senfsauce

€ 10,50

Holsteiner Wildschweinbraten

serviert mit Rosenkohl, Glühwein-Rotkohl, Semmelknödel, Preiselbeeren
und einer deftigen Sauce

€ 18,50

Damhirschragout

im Eisentopf serviert

mit Waldpilzen, Schalotten und frischem Wintergemüse in kräftiger Portwein-Sauce
mit hausgemachten Kräuter-Spätzle und Trauben Relish

€ 19,90

Halbe ofenfrische Cherry Valley Ente

auf Äpfeln und Rosinen dazu Glühwein-Rotkohl mit
deftiger Entensauce, Preiselbeeren und Semmelknödel

€ 21,50

Festtags-Mix

Wildschweinbraten, Entenkeule, Damhirschragout, Reh-Sate Spieß und Wildbratwurst
mit Birnen-Cranberry-Relish auf Traubensauce und Glühwein Rotkohl
Chili-Kroketten

€ 25,50

Klassische Gänsekeule

mit Glühwein-Rotkohl, Rosenkohl und Semmelknödel
serviert mit einer kräftigen Aprikosen-Gänsesoße

eine Keule € 17,50 oder zwei Keulen € 22,50

Hausgemachtes Hokkaido Kürbis Eis und Nougateis

auf Winterpflaumen-Schmand mit gebrannten Feigenvierteln
und Orangen-Grand Marnier Glasur

€ 6,80

Wir bitten um Verständnis das die Speisen von der Festtagskarte etwas mehr Zeit benötigen.

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