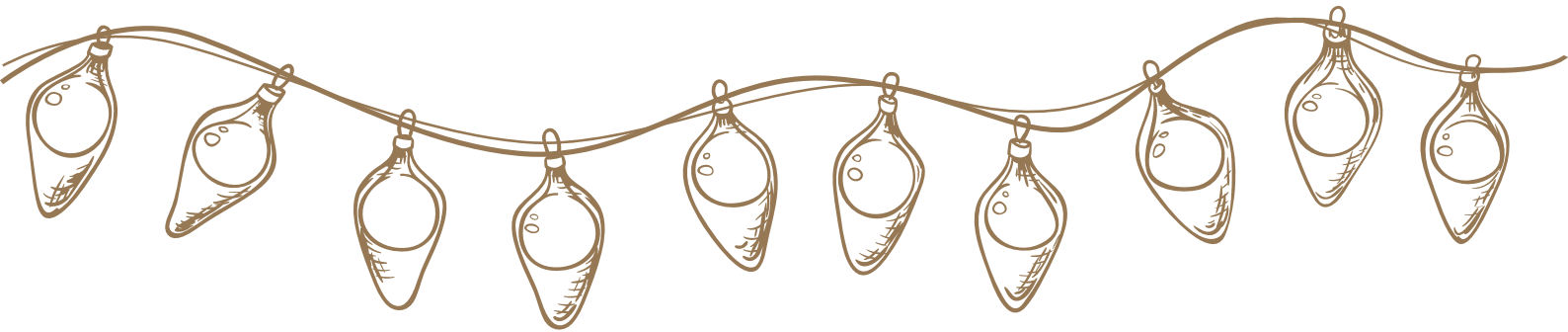


WEIHNACHTEN IN DER LANDHAUSKÜCHE

25.12. und 26.12.2019 von 11.30 bis 22 Uhr



VORPSEISEN | SUPPEN | SALATE

Gänse Consommé
mit eigener Praline

€ 7,40

Deftige Kartoffelsuppe
mit gebackenen Leberwursttalern

€ 6,20

Saisonaler Salat mit Hausdressing, Rohkostgemüse
und gerösteten Nüssen 🌿

wahlweise mit:

... geschmortem Kürbis und Ziegenkäse 🌿

€ 13,40

... hausgemachtem Ricotta und Garnelen

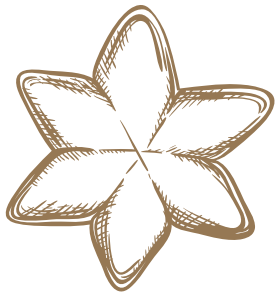
€ 13,50

... 6 Scheiben Wildschweinschinken

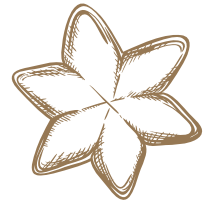
€ 14,50

Beilagensalat 🌿
mit cremigem Hausdressing

€ 3,50



HAUPTGERICHTE



Lachsfilet mit cremigem Pilzrisotto
und geschmortem Lauch

€ 18,60

Hirschgulasch mit Semmelknödel,
Portweinapfel und Mandel-Rosenkohl

€ 17,60

Südamerikanisches Roastbeef mit Kohlrabi-Trüffelrahm,
knusprigen Ofenkartoffelspalten und Kräuterbutter

... 200 g

€ 22,-

... 300 g

€ 29,-

... 400 g

€ 34,-

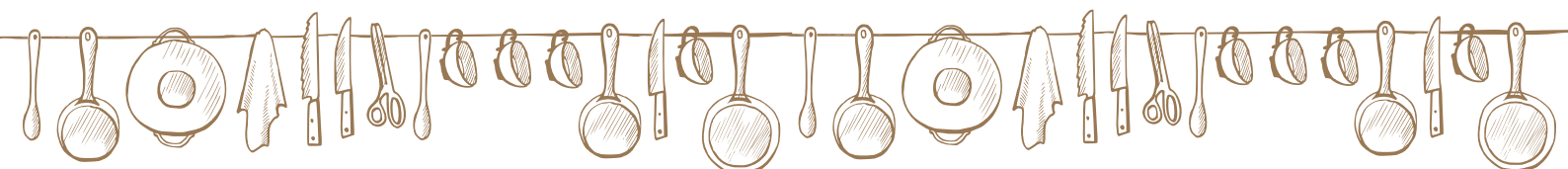
gerne auch als Surf 'n' Turf mit 3 Garnelen

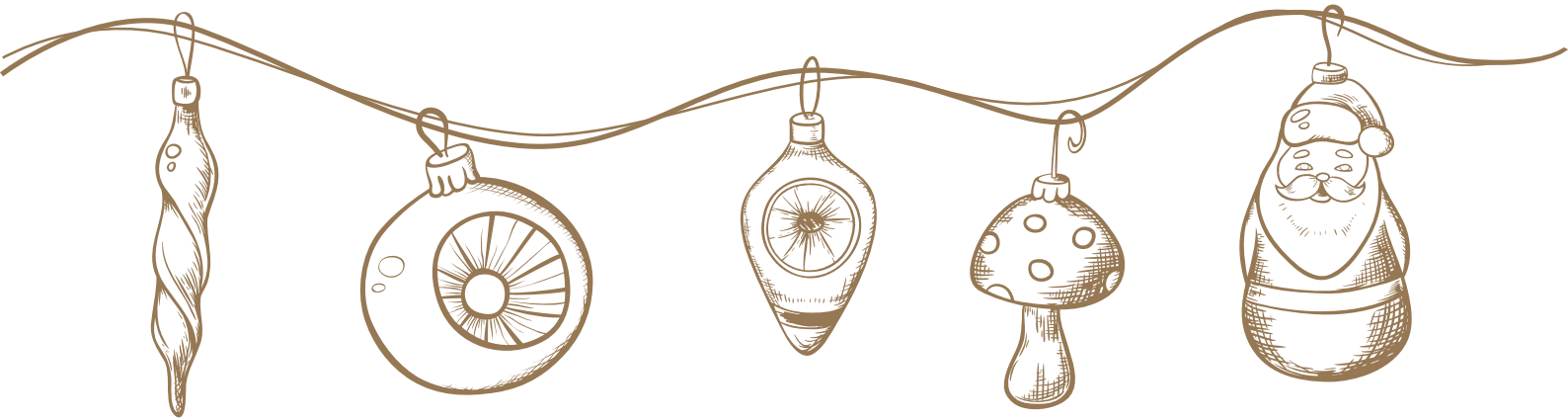
Aufpreis: € 5,-



Extras zur Wahl:
BBQ-Soße oder Ochsenjus

€ 1,80





DESSERT

Eierlikör Crème brûlée mit Apfelkompott
und hausgemachtem Brownie 🍌

€ 6,90

Wintertraum:

Quitten-Rosinen-Kompott, Vanilleeis,
Zimtschaum und Nuss-Crumble

€ 7,30

Rotwein Panna Cotta mit
Lebkuchencreme und Spekulatiusbruch

€ 6,20



UNSER SPECIAL

Maronencremesüppchen

€ 6,50

Feldsalat mit Kartoffeldressing, gebratener Gänseleber,
Portweinzwiebeln und Apfelkompott

€ 12,80

DER GÄNSETELLER

Landhaus-Gänseteller (Brust und Keule),
Kartoffelklöße, Rotkraut oder Rosenkohl
nach Wahl, Bratapfel mit Preiselbeeren

€ 24,50

WEINEMPFEHLUNG

Ursprung Rotwein von Markus Schneider,
trocken, kräftig & würzig, aus der Region Pfalz

0,2l € 5,80 | 0,75l € 21,-

