

## Winterkarte

<b>Kürbis Ingwercremesuppe mit Kürbiskernen</b>			<b>5,50</b>
<b>Gänseleber auf Feldsalat mit Himbeervinaigrette</b>	<b>große Portion</b>		<b>12,90</b>
	<b>kleine Portion</b>		<b>7,20</b>
<b>Kürbispasta</b> gebackene Stücke vom Muskat-, Hokaido- und Butternußkürbis geschwenkt in Bandnudeln mit Frühlingslauch und Rahm			<b>9,90</b>
<b>Grünkohlplatte</b> Eine Scheibe Kasselerbraten und eine Knacker dazu eine große Portion Grünkohl und Salzkartoffeln			<b>12,90</b>
<b>Knusprige Grillhaxe frisch aus dem Ofen</b> mit Bayrisch Kraut, Serviettenknödeln und Schwarzbiersoße			<b>13,90</b>
<b>Gänseleber „Berliner Art“</b> gebraten mit Äpfeln und Zwiebeln dazu Kartoffelpüree			<b>14,90</b>
<b>Wildschweinbraten aus der Keule</b> in Wacholder-Preiselbeerensoße dazu Rosenkohl, Haselnußspätzle und eine Preiselbeerbirne			<b>18,90</b>
<b>1/2 Grillente</b> mit Rotkohl, Soße und Kartoffelklößen			<b>19,90</b>
<b>Mousse au Chocolate</b> mit Vanilleeis			<b>5,40</b>

## Weinempfehlung

	<b>0,2l</b>	<b>0,5l</b>	<b>0,75l</b>
<b>Die Roten Jungs „Gänsewein“</b> Rheingau, 2015, feinherb, leicht Rotwein Cuvee aus Spätburgunder und Dornfelder passend zu Gänsebraten und Entenbraten	<b>5,90</b>	<b>14,50</b>	<b>21,50</b>