

¼ Oldenburger Gans in 2 Gängen:

Gänsekeule mit Rotkohl und Klößen

Gänsebrust mit Maronen und Rosenkohl

€ 38,00

Saisonale Hauptgerichte

Knusprige DUROC-Haxe

Bratkartoffeln und Salat

€ 24,00

Eifeler Hirschkotelett

Getrüffelter Rosenkohl, Kartoffelgratin, Cranberrysoße

€ 34,00

Rumpsteak oder Entrecôte vom American Prime Beef

Roquefortsoße, Grüne Böhnchen, Kartoffelgratin

€ 36,00

Tafelspitz aus dem Wurzelsud

Meerrettichsoße, Kartoffeln, Wirsing

€ 24,00

VORSPEISEN

Zwei kleine Reibekuchen

Lachs und Tatar

€ 16,50

Carpaccio vom Tafelspitz mit Linsensalat

€ 15,50

Kürbisrahmsüppchen mit Wildfang-Scampi

€ 16,50

Paté von der Foie Gras

Brioche und Zwiebelconfit

€ 19,50

Himmel un Ääd mit Foie Gras und Bratgansleber

€ 17,50

Carpaccio von der Gänsebrust

Feldsalat und Walnüsse

€ 17,50

REIBEKUCHEN

4 Kleine Reibekuchen mit Salat

- Lachs, Tatar

€ 23,00

- nur Lachs

€ 22,00

- nur Tatar

€ 24,00

Ziegenkäse in der Kartoffelkruste

Mango-Chutney und gemischter Salat

€ 18,00

UNSERE KLASSIKER

Kalbsnierchen vom Tiroler Milchkalb Dijon-Senf-Soße, Kartoffelpüree und Salat	€ 23,00
Rheinischer Sauerbraten vom Ochsenbäckchen Kartoffelklöße und Apfelkompott	€ 24,00
Rinderroulade aus dem Roastbeef Kartoffel-Möhren-Gemüse	€ 24,00
Königsberger Klopse Wirsinggemüse und Kartoffeln	€ 16,50
Höhnburger – angebratenes Tatar – ca. 300 Gramm Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	€ 25,00
Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken Pommes Frites und Salat	€ 25,00
Duroc-Schweinekotelett Senfsoße, Wirsing und Bratkartoffeln	€ 24,00

FISCH

Kabeljauloins mit Dijon-Senf-Butter Wirsing und Kapern-Kartoffelpüree	€ 26,00
Ganze Seezunge, ca. 450 Gramm in Butter gebraten, mit Salat und Kartoffeln	€ 38,00

DESSERT

Crème Brûlée vom Malzbier	€ 6,50
„Malheurchen“ mit Vanilleeis	€ 8,50
Lemon Cheese Cake mit Himbeeren	€ 8,50
Kaiserschmarrn, Pflaumen, Vanilleeis	€ 8,50
Käseauswahl von Affineur Xavier David	€ 10,00