



Vorspeisen

Maronensuppe

dazu ein Krusti mit geräucherter Gänsebrust 7,90



Zürbiscremesuppe mit Dattel-Speck-Spieß 6,90



Nudeltaschen mit kleinem Lachsfilet an Safransauce 10,90



Hausgemachte Boudin-Taschen

an Feldsalat 9,90



Froschschenkel mit Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie

Vorspeise 9,90 Hauptgericht 14,90

Nach Art des Hauses (zusätzlich mit hausgemachter Shilibutter
und getrockneten Tomaten)

Vorspeise 10,90 Hauptgericht 15,90

Provençal (mit Kräutern der Provence und frischen Tomaten)

Vorspeise 10,90 Hauptgericht 15,90

Gerne reichen wir zu unseren Hauptgerichten einen kleinen gemischten Salat mit
hausgemachtem Buttermilch-Kräuter-Dressing
oder Balsamico-Dressing 4,50



Hauptgerichte

Rückensteak

vom Eisler Landschwein

mit Dijon-Senfsauce und hausgemachten Spinatspätzle 16,90



Klassisches Wiener Schnitzel

aus zartem Kalbsrücken mit Bratkartoffeln 17,90



Lamm-Medaillons

mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln 19,90



Hirschmedaillons

mit fruchtiger Pflaumen-Sauce, dazu Brioche-Taler 22,90



Hausgemachte Boudin-Taschen

mit sautierten Waldpilzen und Röstzwiebeln 14,90



Länderfilet gebraten auf Kartoffel-Gemüsepfanne 18,90

Unsere beliebte Gans



So gibt's die Gans nur bei uns!

Wir bereiten die Gans als Confit zu, da heißt Brust und Keule werden in siedendem Gänsefett gegart und anschließend wieder in der Pfanne kross gebraten. So wird die Haut schön knusprig, das Fleisch besonders zart und schmeckt intensiv nach Gans.

Feldsalat mit kleiner Gemüsequiche



Gänsebrust- oder Keule

mit Orangensauce, Brioche-Talern, Apfelrotkohl und Cranberrychutney



Nuss-Brownie mit Tiramisu-Eis

als Menü € 29,90

Gänsebrust oder -Keule

*mit Orangensauce, Brioche-Talern
Apfelrotkohl und Cranberrychutney € 19,90*