

Winterliche Empfehlungskarte

von unserem Küchenchef Siegfried Wintgen

Vorspeisen / Starters

- Winterlicher Salat mit gebackenem Kalbskopf und Remouladensauce** ^{ACGLO} 14,50
Winter salad with fried calf's head and sauce remoulade
- Räucherlachsterrine mit Babyspinat und Krennocke** ^{ADGM} 14,50
Terrine of smoked salmon with baby spinach and horse radish dumpling
- Apfel-Selleriecremesuppe mit Schwarzbrot-Croûtons** ^{AGL} 6,90
Apple-cellery cream soup with bread croûtons

Hauptspeisen / Main Courses

- Hirschbraten in Wacholderrahmsauce mit Rotkraut und Semmelknödel** ^{ACGL} 25,50
Roast of venison with juniper berry sauce, red cabbage and bread dumpling
- Rosa gebratene Entenbrust mit Portweinsauce, Romanesco und Thymianpolenta** ^{AGL} 26,90
Medium roasted duck breast with port wine sauce, romanesco and thyme polenta
- Hausgemachte Spinatknödel mit Tomatensugo & Parmesan** ^{ACG} 13,90
Homemade spinach dumplings with tomato sauce and Parmesan

Nachspeise / Dessert

- Zwetschkenstrudel mit Rumsauce und Walnusseis** ^{ACFGH} 8,70
Plum strudel with rum sauce and walnut ice cream
- Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Schlagobers** ^{ACGH} 8,90
Warm chocolate cake with vanilla ice cream and whipped cream