

SALATE

HERBSTLICHER SALATTELLER 8
mit Äpfeln, Nüssen und Sellerie

OBERRÄDER KRÄUTERSALAT 14
mit gebratenen Pilzen

CAESAR`S SALAD VS/HG 12/18
mit gegrillten Black Tiger Garnelen

CAESAR`S SALAD VS/HG 14/20
mit sautierten Rinderfiletstreifen

VORSPEISEN

GEMISCHTER VORSPEISENTELLER 16
ab 2 Personen
(pro Person)

GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN 18
auf Selleriemousseline mit Tomatenmarmelade

GEBRATENE GÄNSESTOPFLEBER 24
mit Granatapfelkernen
und kleinem Wildkräutersalat

SUPPEN

ESSENZ VON STRAUCHTOMATE 9
mit Basilikumravioli

KÜRBISCRÈMESUPPE 10
mit Riesengarnelen und Kernöl

PASTA/VEGETARISCH	ARTISCHOCKENRISOTTO	15
	mit getrockneten Tomaten und frischen Kräutern	
	HAUSGEMACHTE PAPARDELLE	16
	mit mediterranem Gemüse und Büffelmozzarella	
	SPINAT-PINIENKERN KNÖDEL	16
	auf Waldpilzragout à la crème	
FISCH	ROTBARBENFILET	23
	auf Rote Bete-Püree mit Tobiko und Kartoffel-Millefeuille	
	BUNTE FISCHLASAGNE	25
	mit Hummerschaum und Blattspinat	
	LOUP DE MER	26
	mit Safran-Kokosschaum, glasierten Kaiserschoten und Limonenrisotto	
FLEISCH	ENTENBRUST	23
	mit süß-saurem Kürbisgemüse und Pommes Violettes	
	ROSA GEBRATENES KALBSFILET	26
	mit glasierten Schwarzwurzeln und kleinen Kartoffelplätzchen	
	HIRSCHRÜCKEN	28
	an Wacholderjus mit sautiertem Rosenkohl und Maronenblättern	
	ARGENTINISCHES RINDERFILET	32
	mit Rotweinjus, Karottentimbale und Petersilienspätzle	

GÄNSESPECIAL

KROSSE GÄNSEBRUST UND KEULE 28
mit Zimtblütenjus, glasierten Maronen
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

KÄSE

KÄSEAUSSWAHL 10
mit Feigensenf und Nüssen

DESSERT

APFEL-ZIMT CRÊPES 7
mit Calvados Espuma

MOUSSE AU CHOCOLAT 9
von der Guanaja-Zartbitterschokolade
mit Tonkabohneneis

ROTWEINNUDELN 10
auf Sternanisschaum mit Orangenblütensorbet

CHAMPAGNER	VEUVE CLICQUOT	0.1L	13
	VEUVE CLICQUOT ROSÉ	0.1L	14

DAS REGIONALE HIGHLIGHT

aus der Landkellerei Höhl

POMP BLANC	0.1L	6.5
POMP ROSÉ	0.1L	7.5

WEISSWEINE

“CF” Riesling, QbA, trocken Weingut Fürst Löwenstein, 2007	0.2L	9
“SAN BENEDETTO” Lugana, DOC, trocken Zenato, 2008	0.2L	9
“DOMAINE LA HITAIRE” Chardonnay, DOC, trocken Domaine La Hitaire, 2008	0.2L	9

ROSÉWEINE

“PRESTIGE DE ROSELINE” Cinsault / Grenache / Syrah, AOC Château Sainte Roseline, 2007	0.2L	8
“JOHN SILVER” Blanc de Noir, Pinot Noir, QW, trocken Weingut Lergenmüller, 2007	0.2L	9

ROTWEINE

“BOURGOGNE” Pinot Noir, AOC, Domaine Régnard, 2006	0.2L	9
“KOONUNGA HILL” Shiraz / Cabernet, Penfolds, 2006	0.2L	9
“VINA KAIKEN” Malbec, Montes, 2007	0.2L	9
“MUSEUM CRIANZA” Tempranillo, Baron de Ley, 2003	0.2L	9

GÄNSEMENÜ

VON DER DITHMARSCHEN GANS AB 4 PERSONEN

(nur auf Vorbestellung bis 14:30 Uhr am gleichen Tag)

KROSSE GÄNSEBRUST UND KEULE

mit Zimtblütenjus, glasierten Maronen, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

GÄNSEKEULE

auf mit Süßwein aromatisiertem Wurzelgemüse und Gewürz-Schupfnudeln

BRATAPFEL CRÊPES

mit Calvados Espuma

bei 4 Personen (pro Person) 38

jede weitere Person 25