

Saison Menü | Seizoensmenu

911. **Hausgemachte Kürbiscremesuppe¹⁷ mit Kürbiskernen** €5,90
Pompoensoep
930. **Hirschragout mit Kirschrotkohl & Kartoffelknödel** €19,90
Hertenvleesragout met rode kersenkool en aardappelknoedels
939. **½ Bauernente aus dem Ofen auf dunkler Sauce mit Orangenspalten, glasierte Maronen, Kirschrotkohl & Kartoffelknödel** €19,90
½ Boereneend uit de oven op een donkere saus met partjes sinaasappel, geglazuurde kastanjes, rode kersenkool & aardappelknoedels
938. **¼ Bauernente aus dem Ofen auf dunkler Sauce mit Orangenspalten, glasierte Maronen, Kirschrotkohl & Kartoffelknödel** €14,90
¼ Boereneend uit de oven op een donkere saus met partjes sinaasappel, geglazuurde kastanjes, rode kersenkool & aardappelknoedels
520. **Wolfsbarschfilet mit Tagliatelle in Tomaten-Sahne-Sauce dazu angebratenes Marktgemüse** €17,90
Zeebaarsfilet met tagliatelle in een romige tomatensaus en gebakken marktgroenten
511. **Gänsekeule auf dunkler Sauce mit Orangenspalten, glasierte Maronen, Kirschrotkohl & Kartoffelknödel, dazu Salatgarnitur** €19,90
Ganzenbout op donkere saus met partjes sinaasappel, geglazuurde kastanjes, rode kersenkool & aardappelknoedels, met garnituur van een salade

Beilagen: Pommes, Bratkartoffeln^{2,3} (mit Zwiebel & Speck), Kartoffelkroketten^{1,11,13}, Semmelknödel^{11,13,20}, Reis¹¹, Rosmarinkartoffeln^{11,17}, Spätzle^{11,13}, Kartoffelpüree¹⁷