

Tageskarte

	Euro
Kürbis-Cremesuppe	8
Feldsalat mit Croutons und hausgeräucherter Gänsebrust *****	14
Kürbis-Gnocchi auf Pilzragout in Rahm - mit gemischtem Salat	20 25
frische Gänsekeule aus dem Ofen mit Apfelrotkohl, Maronen hausgemachter Kartoffelknödel	29,50
Hirschragout mit frischen Champignons hausgemachte Spätzle, frische Salate	25
geschmorte Schweinebäckchen in Spätburgundersauce Kürbis-Kartoffelpüree und gemischter Salat	25

Gänse-Weinmenü

<i>Herbstaperitif</i> ***	
<i>Dornfelder Rosé</i> <i>feinherb</i> ***	<i>Feldsalat mit Croutons</i> <i>und hausgeräucherter Gänsebrust</i> ***
<i>Rochade Cuvee</i> <i>trocken</i> ***	<i>frische Gänsekeule aus dem Ofen</i> <i>mit Apfelrotkohl, Maronen</i> <i>hausgemachter Kartoffelknödel</i> ***
<i>Huxelrebe Spätlese</i>	<i>Vanille-Maronen-Tiramisu</i>

€ 58,00

inkl. Mineralwasser, Café oder Espresso
(Aperitif und Weine in 10 cl Glas)
Menüpreis ohne Getränke € 48,00

Schlemmermenü

Fasanenterrine
an herbstlichem Salat

Essenz von Steinpilzen

Medaillon von Seeteufel
auf Beluga-Linsen

Quitten-Sorbet

rosa Hirschfilet
auf Preiselbeersauce
an Wirsinggemüse
Kürbis-Kartoffelpüree

Variation von Pfälzer Birnen und Äpfeln

Euro 68,00

*Menüannahme: mittags bis 13.00 Uhr
Mittwoch- bis Samstagabend bis 20.30 Uhr
Sonntagabend bis 20.00 Uhr*