

Zeit für Gans und Ente



In der kalten Jahreszeit wärmen unsere herzhaften Geflügelgerichte Ihre Seele. Genießen Sie bis zum Ende des Jahres Gans und Ente als schöne Tellergerichte oder unter Vorbestellung unser Gänsearrangement für vier Personen.



GÄNSEKEULE ODER GÄNSEBRUST

serviert mit hausgemachtem Apfel-Zimt-Rotkohl, Kartoffelklößen und gefülltem Bratapfel, an fein-kräftiger Geflügelbratensauce

- GÄNSEBRUST 20,90 €
- GÄNSEKEULE 21,90 €

HALBE ENTE

19,80 €

knusprig im Ganzen gebraten, serviert mit hausgemachtem Apfel-Zimt-Rotkohl, Kartoffelklößen und gefülltem Bratapfel, an fein-kräftiger Geflügelbratensauce

Weine, die Ihr Geflügelgericht perfekt ergänzen:

 CUVÈE BRAIDA 0,2 l 8,50 €
Braida, Piemont, Italien 0,75 l 31,00 €
pflaumig - pfeffrig - zimtig

 URSPRUNG 0,75 l 24,00 €
Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz
beerig - schokoladig - kräuterig

Gegen Vorbestellung bereiten wir Ihnen ein Arrangement aus tranchierten Teilstücken einer Gans mit Apfel-Zimt-Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen und Geflügelbratensauce für 4 Personen zu.

Unser Gänsearrangement genießen Sie inkl. einer Flasche erwähltem Rotwein (Tempranillo, Bodegas) für nur 119,- €.



Vorspeisen & Kleinigkeiten

Unsere Starter und Leckerbissen für Zwischendurch!

Der großartige Geschmack unserer „Warmen Brocken“ lebt von dem Hausmacher Landbrot und dem hochwertigen Olivenöl, das wir von einem Bauern bei Neapel beziehen. Va bene!

WARME BROCKEN 3,90 €
vom gerösteten Hausmacher Landbrot,
dazu französisches Fleur de Sel und Olivenöl Extra Vergine

**SÜSSKARTOFFELPOMMES
MIT KRÄUTER-CRÈME-FRAÎCHE** 6,40 €
Süßes und Salziges perfekt kombiniert – knusprig genießen!

FRANZÖSISCHER ZIEGENKÄSE 12,80 €
mit honig-karamellisierten Walnüssen, Feigensenf und
herbstlichem Salatbouquet mit Balsamico-Apfel-Dressing

RÄUCHERLACHSTATAR 12,90 €
mit Kapern und Zwiebeln an Wildkräutern auf zwei knusprigen Rösti

FEINSCHMECKER-BRETT FÜR 2 PERSONEN 21,50 €
mit Mozzarellakugeln, getrockneten Tomaten, Oliven,
Warmen Brocken und Parmaschinken - ideal zu einem schönen Glas Wein!

Unser Sommelier empfiehlt:

 **BLACK PRINT** 0,75 l 36,00 €
Markus Schneider, Pfalz

Hausgemachte Suppen

Zufriedenheit ist das Salz
in der Suppe der Glücklichen.

– Ernst Ferstl

”

KÜRBIS-INGWERCREMESUPPE 5,80 €
vom Hokkaidokürbis, beträufelt mit Kürbiskernöl

HAUSGEMACHTE RINDERKRAFTBRÜHE 5,90 €
getrüffelt und mit Markklößchen

Aus dem Garten



Kräuter & Gemüse frisch und knackig aus unserem hauseigenen Garten oder von unserem Gemüsehändler des Vertrauens aus

Linsengericht.



DER BEGLEITER

kleiner Feldsalat mit hausgemachtem Sauerrahmdressing

3,80 €

FELDSALAT IN SAUERRAHMDRESSING

mit gerösteten Kernen und gebratenem Speck

8,90 €

HERBSTLICHER KÜRBIS-ROTE-BETE-SALAT

mit Apfel, Walnüssen, Zwiebeln und eingelegtem Kürbis in Balsamico-Apfel-Dressing

8,90 €

- zusätzlich mit Ziegenkäsekrumen

11,40 €

KNACKIGER HERBST-SALAT

ein gemischter Blattsalat mit Wildkräutern, Ziegenkäsekrumen, eingelegtem Kürbis, Granatapfelkernen und Balsamico-Apfel-Dressing

11,90 €

- zusätzlich mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

14,90 €

Frisch aus dem Ofen



Pssst....

Unser **Herbst-Tipp** für einen herzhaft-fruchtigen Genuss:

Probieren Sie den Flammkuchen mit Kürbis, Birne, Ziegenkäse & Co – Geschmackserlebnis vorprogrammiert!

FLAMMKUCHEN

mit Schwarzwälder Schinken und Zwiebeln

6,90 €

mit Wirsing, Kartoffel, Ziegenkäse und Schwarzwälder Schinken

9,10 €

mit Kürbis, Birne, Ziegenkäse, Thymian, Walnuss und Honig

9,10 €

genießen Sie hierzu:



GRAUBURGUNDER
Weingut Bus, Pfalz

0,2 l 5,90 €

Aus Fluss und Meer



GEGRILLTES ZANDERFILET

auf Kartoffel-Wirsing-Gemüse in hausgemachter Dillrahmsauce

19,80 €

LINGUINI MIT GARNELEN

mit Kirschtomaten, Blattspinat und Knoblauch

15,90 €



Vegetarisches & Veganes



YES, VE-GAN! - Gerichte für unsere **Veganer** sind mit einer Möhre gekennzeichnet 

Herzhaftes mit Fleisch & Geflügel



Morgens wird es in unserer Küche laut – da werden nämlich unsere Schnitzel geklopft.

Als Gastronomiebetreiber aus Leidenschaft sind uns kurze Transportwege sowie die unkomplizierte Kommunikation zugunsten höchstmöglicher **Qualität** sehr wichtig.

KICHERERBSEN-CURRY

pikant gewürzt, mit Kokosmilch und Gemüse, serviert mit Basmatireis

12,80 €

FARFALLE MIT KÜRBIS

mit frischem Babyblattspinat und eingelegtem Kürbis

11,90 €

HÄHNCHENBRUST

IM KNUSPER-CHILI-MANTEL

dazu Süßkartoffelpommes, Salat in Balsamico-Apfel-Dressing und Kräuter-Crème-Fraîche

14,90 €

BBQ SPARERIBS

mit Pommes Frites, Sweet-Chili-Dip und Salatbouquet in Balsamico-Apfel-Dressing

14,50 €

TIROLER SCHINKENRAHM-SCHNITZEL

knuspriges Schweineschnitzel in hausgemachter Schinkenrahm-Sauce mit Butterspätzle

13,80 €

DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

frisch geklopftes und paniertes Kalbsschnitzel, mit Zitrone, serviert mit Gurken-Sauerrahm-Salat und Pommes Frites

17,90 €

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

mit einer knusprigen Pfefferkruste, Rosmarinkartoffeln, Portweinjus getoppt mit Wildkräutern

250 GRAMM

26,90 €

ANDERE BEILAGE GEWÜNSCHT?

für die Umbestellung Ihrer Beilage berechnen wir einen Aufpreis

1,50 €

Wilder Herbst



Genießen Sie hochwertiges Wild
und runden Sie Ihr
Geschmackserlebnis mit
unserer Weinempfehlung ab.



Hausgemachte Desserts



**ENDLICH
WIEDER DA:**
Unser süßer Flammkuchen
mit Schuss!

Genießen Sie zu Ihrem Dessert
einen frisch gebrühten Kaffee!
Die Bohnen für unsere
Kaffeespezialitäten beziehen wir
aus einer regionalen
Kaffeerösterei aus **Gelnhausen**



HERBSTLICHES WILDGULASCH

mit Apfelrotkohl und Butterspätzle in gebräunter Butter

18,90 €

ROSA TRANCHEN VOM HIRSCHRÜCKEN

mit Butterspätzle, Apfelrotkohl und einer kräftigen Rotweinjus

20,80 €

- zusätzlich mit dem Begleitsalat

24,60 €

von unserem Sommelier passend ausgewählt:



PRIMITIVO DI MANDURIA

0,75 l 59,00 €

Cantine San Marzano, Apulien, Italien

FLAMMKUCHEN MIT SCHUSS

mit Apfel, Rosinen, Zimt und Calvados

7,90 €

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN

mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis

6,90 €

APFELTRAUM AUS DER REGION

süße Crème Fraîche, Kompott aus Äpfeln aus eigenem Anbau
und Amarettini

6,90 €

LUST AUF ETWAS CREMIGE SAHNE ZU IHREM DESSERT?

Gerne können Sie diese zu einem Aufpreis von 0,50€ hinzufügen.

... ein Dessert ist Ihnen zu viel? Gönnen Sie sich stattdessen doch
zum Abschluss eine flüssige, fruchtig-süße Dessert-Wein-Leckerei:

RIESLING SPÄTLESE EDELSÜß

0,1 l 3,50 €



Weingut Pfannebecker, Worms-Pfeddersheim,
Rheinhessen, edelsüß

