Hauptgerichte

Tranchen vom Hirschkalbsrücken 46 €
glasierte Maronen in Portweinjus / Herbstgemüse / Schupfnudeln

Irisches Deichlammrückenfilet 42
-unter dem Kräutermantel-
Herbstgemüse / Kartoffelgratin

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 34 €
in Butter gebacken / Bratkartoffeln / Gurkensalat

„Black Angus" Rinderfilet 45 €
Cognac-Pfeffersauce / Herbstgemüse / Kartoffelgratin

Ofenfrische Landgans 41,50 €
Brust & Keule
Marzipanapfel / hausgemachter Rotkohl /
Kartoffelkloß / Zimtbutter

Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen auch gerne unsere ofenfrische Landgans im Ganzen am Tisch tranchiert für vier Personen.
165 €

Hauptgerichte

Geschmorte Ochsenbäckchen 34 €
Barolo-Schalotten-Sauce / Herbstgemüse / Kartoffelstampf

Gebratenes Kabeljaufilet 39 €
Süßer-Knoblauchschaum / Rote Bete / Kartoffelpüree

Vegan

Strozzapreti Nudeln 27 €
Steinpilzcreme / sautiertes Gemüse / Kirschtomaten

= vegan