

| VORSPEISEN

Rinder-Carpaccio 18 €

Rucola | Parmesan | Balsamico-Crème | Pinienkerne

j

Limes-Wildkräutersalat 16 €

Rote Beete | Avocado | Passionsfrucht Vinaigrette | Croûtons

a,j

| SUPPEN | ZWISCHENGERICHT

Maronen-Crème-Suppe 12,-€

Geräucherte Entenbrust | Portweinkaramell | Croutons

g,i,h

| HAUPTGANG

Barbarie Entenbrust 30,-€

Orangen-Thymian-Jus | Blaukraut | Kartoffelgratin

a,g,i

Oldenburger Gänsebraten, Brust und Keule 45,-€

Gänsebraten-Soße | Apfel-Rotkraut | Kartoffelklöße | Maronen | Bratapfel

a,g,i

Taunus Rehrücken 36 €

Blaubeeren-Soße | Rosenkohl | Petersilienwurzel-Crème

g,j

Kürbis Ravioli 22 €

Salbeibutter | Quitten-Apfel Chutney | Tönges Ziegenkäse

a,g,j

Saibling-Filet 35 €

Rieslingschaum | Graupen-Risotto | Karamell Steckrüben

a,g,i,n

| DESSERT

Baumkuchen Salz-Caramel | Pistazien-Eis a,c,g,h,e 15,-€

Dreierlei Sorbet 13 €

Französische Käseplatte Feigensenf | Trauben | Nüsse 17,-€

Unsere ganze Oldenburger-Gans für 4 Personen

Serviert mit Kartoffelklößen, Apfel-Rotkraut, Maronen, Bratapfel und Braten-Soße
219,- €

(Vorbestellzeit 48 Stunden telefonisch oder direkt im Hotel / Restaurant)
Tel.: 06128 9430

„Allergene“

a) Glutenhaltiges Getreide

- a) Weizen
- b) Roggen
- c) Gerste
- d) Hafer
- e) Dinkel
- f) Kamut

b) Krebstiere

c) Eier

d) Fisch

e) Erdnüsse

f) Sojabohnen

g) Milchprodukte (Laktose)

h) Schalenfrüchte

- a) Mandeln
- b) Haselnüsse
- c) Walnüsse
- d) Cashewnüsse
- e) Pecannüsse
- f) Paranüsse
- g) Pistazien
- h) Macadamianüsse

i) Sellerie

j) Senf

k) Sesam

l) Schwefeldioxide und Sulfid in Konzentration von mehr als 10 mg/kg

m) Lupinen

n) Weichtiere

„Falls Sie unsicher sind, Fragen Sie uns“