



Dienstag, 16. Oktober 2018

Wildwochen: 8.10 – 19.10.18

(Nur im Lokal erhältlich!)

www.geschenk-mit-herz.de

<i>SORBET</i> von der Passionsfrucht mit Aperol Spritz und frischer Minze	7,30
Hausgemachtes GÄNSESCHMALZ mit Äpfeln, Zwiebeln und würzigem Malz-Roggenbrot	5,90
ORANGEN-KÜRBISCREMESUPPE mit Honig, gerösteten Kürbiskernen und ofenfrischem Baguette	6,90
Sautierte Gänseleber mit Schalotten und Egerlingen auf FELD- UND RUCOLASALAT in Waldbeerdressing mit glasierten Calvadosäpfeln, Cherrytomaten und ofenfrischem Stangenweißbrot	16,90
Gratinierter Bergziegenkäse mit Rosmarinhonig auf herbstlichen MARKT-SALATEN in Limonendressing mit gerösteten Pinienkernen, Strauchtomaten und Artischocken, dazu frisches Baguette	15,90
Lachs- & Saiblingsfilet in Zitronenpfeffer gebraten auf BAVETTE in Hummersauce mit glasiertem Honigfenchel, Broccoliröschen und gehobeltem Parmesan, serviert mit kleinem Rucolasalat	17,90
Kross gebratenes SCHWEINESCHÄUFERL auf kräftiger Triumphator-Biersauce mit gerösteten Breznknödel und Speckkrautsalat oder kleinem gemischtem Marktsalat	16,90
Portion knuspriger GÄNSEBRATEN mit kräftiger Rosmarinsauce, hausgemachtem Blaukraut, gefülltem Bratapfel und Kartoffelknödel	24,90
OCHSENFETZEN vom Grill mit gestoßenem Pfeffer und Reherl auf Whiskeysauce, serviert mit Bohnenbündchen, Auberginenmousse, glasiertem Marktgemüse und Bratkartoffeln	29,90
WOLFSBARSCHFILET & RIESENGARNELEN in Thymianbutter gebraten auf Zitronenrisotto mit Oliven, Rucola und getrockneten Tomaten, serviert mit Pernodfenchel und Broccoliröschen	23,90
Ofenfrischer ZWETSCHGENSTRUDEL mit gerösteten Mandeln, Vanillesauce und Früchtegarnitur	8,90

Guten Appetit!!

