

Unsere Menüangebote im November/Dezember

Nur auf Vorbestellung - Vorlauf mind. 2 Tage !!!

\*\*\*

Alle Gerichte mit Suppe und Dessert

Menü 1 - Geschmorte Gänsekeule in eigener Soße serviert  
mit Rotkohlgemüse und Kartoffelklöße

17,50 €

Menü 2 - Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen, serviert  
mit Kartoffelklöße und Rotkohl oder Apfelmus

11,90 €

Menü 3 - Hirschkeulenbraten mit Wachholderrahmsoße und Preiselbeerbirne,  
dazu reichen wir Butterspätzle und ein kleiner Saisonsalat

13,50 €

Menü 4 - Gebratene Gänsebrust mit Portweinssoße, als  
Beilage reichen wir Rosenkohlgemüse, glasierte  
Maronen, Kartoffelklöße oder Kroketten

18,90 €

Menü 5 - Gemischter Fischgrillteller mit feiner  
Zitronenbuttersoße, serviert mit Basmatireis  
oder Kartoffeln und Saisonsalate

14,90 €

\*\*\*

Ganze Martinsgans (ca 4 Personen/ ab 70 €), sowie  
weitere Wildspezialitäten auf Anfrage!