



**Herbst**  
*autumn*

**Vorspeisen**  
*starters*

**Feldsalat**

Mango Relish | Cashewkerne | Schmelztomaten

***lamb's lettuce***

*mango relish | cashew nuts | melted tomatos*

13,90 €

+ 4 Garnelen | 4 prawns 9,90 €  
+ Maispoulardenbrust | chicken breast 8,90 €

---

**Suppe**  
*soup*

**Kürbis-Kokossuppe**

mit marinierten Zuckerschoten

***pumpkin-coconut soup***

*with marinated sugar snap peas*

8,90 €

---

**Hauptgänge**  
*main courses*

**Gänsebrust**

Orangen-Beifuß-Jus | Feigenrotkohl  
Bratapfel Serviettenknödel

**goose breast**

orange-mugwort jus | fig-red cabbage  
baked apple | roasted dumplings

29,90 €

**Hauptgänge**  
*main courses*

**Geschmorte Rehkeule**

Preiselbeer-Jus | Mandelrosenkohl  
Kartoffelplätzchen

***braised haunch***

*cranberry jus | almond-brussel sprouts  
potato-patties*

24,90 €

**Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust**

Portwein-Jus | Ingwer-Spitzkohl  
Kartoffel-Selleriepüree

***pink roasted muscovy-duckbreast***

*portwein-jus | ginger-cabbage  
potato-celerypuree*

23,90 €

---

**Süßer Abschluss**  
*dessert*

**Schokoladensouffle**

Orangen-Mandelsorbet

***chocolate souffle***

*orange-almond sorbet*

9,90 €