



Winterliche Leckereien



WINTER-MENÜ

Januar 2020

Kleines wildes Carpaccio

Wildgulasch

aus heimischer Jagd
mit sautierten Pilzen und Böhmischem Knödeln

Hausgebackener Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Mandeln

32,90 €



Unsere Wein-Empfehlung

Lillet Winter Thyme

Lillet blanc, Birnensaft, Tonic, Zitronensaft,
Zimt und Thymian

0,2l 7,00 €

Oli Fant trocken

Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Syrah
Weingut Markus Schneider/Ellerstadt

0,2l 12,50 €/ 0,75l 29,90

Irish Coffee

gesüßter Kaffee mit irischem Whiskey und einer Haube
aus leicht geschlagener Sahne

0,2l 5,50 €



see- und waldresort
**** gröbern

VORSPEISEN

Tomatisierte Fischsuppe

mit Lachs, Wels, Miesmuschel und Fenchel

6,90 €

Wildes Carpaccio

vom Hirsch

mit Friséesalat, Parmesan und Cumberlandsoße

12,90 €

HAUPTGERICHTE

Brust oder Keule von der Hausgans

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

14,90 €

Wildgulasch aus heimischer Jagd

mit sautierten Pilzen, Preiselbeerbirne
und böhmischen Knödeln

17,90 €

Tagliarini mit Miesmuscheln

mit Zitronen-Kräuter-Öl, mediterranem Gemüse
und Grana Padano

15,90 €

Hirschleber

mit Birne-Ingwer-Chutney, Portwein-Schalotten, Jus
und Kartoffelstampf

19,00 €

DESSERT

Hausgebackener Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Mandeln

7,90 €