

Leckereien von der Gans

Vorweg:

*Mild geräucherte Gänsebrust
an Blattsalaten mit gebratenen Pilzen* 14,90 €

*Rahmsüppchen vom Gänseklein
mit eigener Einlage, Orangen- und Apfelfilets* 8,50 €

Hauptspeise:

*Knuspriger Gänsebraten von Brust und Keule
auf eigener Sauce, dazu ein Bratapfel,
Rotkohl und Kartoffelklöße* 27,50 €

*Tranchen von der Gänsebrust
auf Maronensauce, dazu reichen wir
Wirsinggemüse und Butterspätzle* 28,90 €

Etwas Süßes zum Schluss:

*Apfelstrudel
mit Vanillesauce und Vanilleeis* 8,90 €

Vorspeisen

<i>Kleines Nudelnest mit Pilzen und Garnelen, gratiniert mit Sauce Hollandaise</i>	<i>14,20 €</i>
<i>Mild geräucherte Entenbrust an Linsensalat</i>	<i>13,50 €</i>
<i>„Cinghiale Tonnato“ Zarte Scheibchen vom Wildschweinrücken mit Thunfischcreme an Antipasti, Baguette</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Carpaccio von Roter Bete mit Räucherfischtatar und Pumpernickelbröseln</i>	<i>13,80 €</i>

Aus dem Suppentopf

<i>Lauchcremesüppchen mit Rinderfiletspitzen</i>	<i>9,20 €</i>
<i>Rahmsüppchen von allerlei herbstlichen Pilzen</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Fenchelrahmsuppe mit Edelfischeinlage</i>	<i>9,50 €</i>

Kochkunst, die aus der Tiefe kommt – Fischgerichte.....

*Flusszanderfilets im Kartoffelmantel gebraten
angerichtet an Rahmsauerkraut* 27,50 €

*Medaillons vom Seeteufel
im Baconmantel gebraten, angerichtet an Linsengemüse,
dazu gibt es Röstkartoffeln* 33,90 €

*Pfännchen von Edelfischen mit Lachs, Steinbutt und Dorade
mit allerlei Küchenkräutern und Ofentomaten, dazu reichen
wir Kartoffelgratin und gemischten Salat* 32,00 €

*Doradenfilets
an Tagliatelle mit Pesto und allerlei herbstlichen Pilzen,
dazu ein gemischter Salat* 26,00 €

Nice to me(a)t you – Fleischgerichte.....

*Rückensteak vom Hunsrücker Rothirsch
mit allerlei gebratenen Pilzen zu einer Sauce Bearnaise,
Linsengemüse und Kartoffelrösti* 35,90 €

*„Küchenklassiker“ Rinderfiletsteak Strindberg
unter einer Zwiebel-Senfkruste gebraten, angerichtet auf
einer Dornfeldersauce, dazu gibt es Bohnen im Baconmantel
und Pommes Dauphine* 38,00 €

*Scheiben von der Münsterländer Rehkeule
mit Pfifferlingen in eigener Sauce, dazu servieren wir eine
Preiselbeerbirne, Brokkoligemüse und Butterspätzle* 26,50 €

*„Duett von Land & Meer“
Kalbsfilet und Lachsmedaillon an Tagliatelle à-la-panna,
dazu gibt es gemischten Salat* 36,50 €

Unsere Weinempfehlung im Herbst:

*2018er Cochemer Nikolausberg Regent
Feinherber Rotwein vom Weingut Daniel Bach
Mosel*

<i>0,25l</i>	<i>8,50 Euro</i>	<i>0,75l</i>	<i>24,50 Euro</i>
--------------	------------------	--------------	-------------------

Vegetarisches und Salate

<i>Ofenkartoffel mit Sauerrahm umlegt mit allerlei gebratenen herbstlichen Pilzen, dazu ein gemischter Salat</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Tagliatelle mit Pesto und Ofentomaten, dazu knackige Blattsalate</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Kartoffel-Gemüse-Gratin</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Großer gemischter Salat mit Antipasti und einer Ofenkartoffel mit Sauerrahm</i>	<i>13,50 €</i>

Ende süß --- alles gut!

<i>Ausgebackene Apfelringe mit Vanilleeis und Vanillesauce</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Zweierlei von der Zwetschge Zwetschgenrahmstrudel mit Pflaumeneis</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Gratinierte Strauchbeeren im Amaretto-Sabayon mit Vanilleeis</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Herrencreme</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Vanilleeis</i>	
<i>- mit heißen Kirschen</i>	<i>6,80 €</i>
<i>- mit heißer Schokoladensauce</i>	<i>6,80 €</i>

Unser kulinarischer Ausblick.....

31. Dezember 2021

Silvesterbüffet von 19.00 bis ca. 23.00 Uhr

21. und 22. Januar 2022

Wildbüffet mit allerlei Leckereien aus Wald & Feld ab 19.00 Uhr

28. und 29. Januar 2022

*WuGaT meets Teltrop – ein Menü-Abend mit Geschichten von WuGaT's
Weinreisen*

Februar und März 2022

Menü-Karussell

*Gerne stellen wir Ihnen **Gutscheine zum Verschenken** für diese
Veranstaltungen aus!*