Federvieh 2019

Vorspeise

Gebratene Entenleber im Nussmantel  
an marinierten Kürbiswürfeln und Rucolasalat 10,50 €

Scheiben von der gefüllten Gänsebrust

an rote Beete Creme fraîche und Schwarzwurzel Stroh 9,50 €

Suppe

Geflügel Consommé mit Wurzelgemüse und Maronen 6,50 €

Cremesuppe von gelben Linsen mit Kräuterklößchen 6,90 €

Hauptgang

Geschmorte Gänsekeule in Hadamarer Rotweinjus

dazu servieren wir Kartoffelknödel und Apfelrotkohl 19,90 €

Rosa gebratene Entenbrust unter einer roten Zwiebelkruste  
an Sherryrahm, dazu zweierlei Bandnudeln und Winterspargel 20,50 €

Perlhuhnbrustfilet gefüllt mit Pilzfarce an Portweinglace  
Karotten-Kürbiskerntaler und Bohnenbündchen 19,50 €

Nocken vom Truthahn in Paprika-Rauch-Sauce

Semmelknödel und Kartoffel Chips 18,50 €

Dessert

Weiße Vanille Mousse an Marsalla-Trüffelsauce 8,90 €

gebackene Apfelringe an Pflaumen-Zimt Eis 7,50 €