

## AKTIONSKARTE

### Mariniertes Krebsfleisch

mit Vanille und Estragon aromatisiert, an Avocadocreme und Melonenkaviar

*Crab meat marinated in vanilla and tarragon  
served with avocado cream and melon caviar*

B,G,H € 9,80

\*\*\*

### Getrübete Kartoffelsuppe

mit hausgemachten Mini Frikadellen

*Truffle and potato soup with stuffed homemade mini rissoles*

G,I,C,J € 5,70

\*\*\*

### Saftige Tranche von der Kapaunbrust

gefüllt mit Birne und Maroni auf Kartoffel-Schalotten-Stampf

*Succulent slices of capon breast*

*stuffed with pear and chestnuts, served on potato and onion mash*

C,I,J € 14,90

### Brust und Keule von der Gans

mit glasierten Maronen, dazu Kartoffelknödel und Rotkohl

*Goose breast and leg with glazed chestnuts  
served with potato dumplings and red cabbage*

I,C,A € 17,90

### Zanderfilet auf der Haut gebraten

an feinem Linsengemüse, mit hausgemachten Reibekuchen

*Zander fillet fried on its skin*

*served with delicate lentils and homemade potato griddle cakes*

D,I,G,J € 16,80

\*\*\*

### Nougat Parfait

mit Würfel von der beschwipsten Birne, an Zwetschgenkompott

*Nougat parfait and diced "tipsy" poached pear  
served with stewed plums*

G,H,F € 6,50

*als 3 Gang Menü: € 30,00*

*three-cours menu: € 30,00*

*korrespondierende Weinbegleitung: € 20,00*

*appropriate wine: € 20,00*

*als 4 Gang Menü: € 35,00*

*four-cours menu: € 35,00*

*korrespondierende Weinbegleitung: € 25,00*

*appropriate wine: € 25,00*