

WINTERLICHE EMPFEHLUNGEN

| VORSPEISE |

| STARTER |

SASHIMI VON DER GERÄUCHERTEN GÄNSEBRUST

Mangochutney | Pak Choi Salat

13,50 EUR

SASHIMI OF SMOKED BREAST OF GOOSE mangochutney | Pak Choisalad

| SUPPE |

| SOUP |

ESSENZ VOM SHI-TAKE-PILZ

Getrülltelte Schnittlauch-Teigtaschen mit Mascarpone und Pilzen gefüllt

8.50 EUR

SOUP OF SHI-TAKE-MUSHROOM truffeld chive-ravioli filled with mushrooms and mascarpone

| ZWISCHENGANG |

| INTERMEDIATE COURSE |

STEINPILZRAVIOLI

Getröffelter Parmesanschaum | gebratene Kräutersaitlinge

19,00 EUR

RAVIOLI OF CÉPE truffeld parmesan creme | fried king oyster mushroom

| HAUPTGÄNGE |

| MAIN-DISHES |

HIRSCHRÜCKEN MIT LANGPFEFFER-ZIMT-WÜRZE

Gebratene Buchenpilze | Spitzkohlgemüse | abgeschmolzene Kartoffelklöße

34.50 EUR

BACK OF DEER fried mushrooms | sweetheart cabbage | potatoe dumpling

HERZHAFTER „HUBERTUSTOPF“ VOM EDELWILD

Gebratene Waldpilze | Rosenkohl | hausgemachte Petersilenspätzle

26.50 EUR

TASTY "HUBERTUSTOPF" OF RED DEER fried mushrooms | Brussels sprouts | homemade spaetzle

TRADITIONELLER „GÄNSEBRATEN“ VON BRUST UND KEULE DER

OLDENBURGER FREILANDGANS

Glasierte Maronen | Bratapfel | Blaukraut | Kartoffelklöße

28.00 EUR

"ROAST GOOSE" OF BREAST AND JOINT chestnut | red cabbage | potatoe dumpling

| DESSERT |

| DESSERT |

TOPFENKNÖDEL

Zwetschgenröster | Zimt-Creme-Eis

8.50 EUR

CURD CHEESE DUMPLING plum | cinnamon-crème-ice

