

Saisonales

Unser Küchenchef **Andreas Klitsch** kreiert regelmäßig wechselnde Gerichte mit den besten Zutaten, die der Wochenmarkt zu bieten hat

Vorspeisen & Suppe

Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis mit Orange, Ingwer & gerösteten Kürbiskernen	9,0€
Gänseleberparfait im Calvadosgelee mit Salat von Brandenburger Äpfeln & warmem Brioche	13,0€
Terrine von Roter Beete & Meerrettich mit warmer Räuchermakrele	14,0€
Rapunzelsalat mit Oma`s Kartoffeldressing eingelegten Cassisfeigen & gratiniertem Ziegenfrischkäse	13,0€

Hauptsachen

Ofenfrischer Gänsebraten Brust & Keule mit Rot-& Grünkohl, geschmelztem Kartoffelkloß & Bratapfel	39,5€
Rosa gebratener Hirschkalbsrücken mit wildem Brokkoli, kleinen Serviettenknödeln & Holundersauce	28,0€
Nordsee-Seezunge „Müllerin Art“ in brauner Butter gebraten mit Rahmspinat & Petersilienkartoffeln	42,0€
Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet auf Radicchio-Risotto und Krustentiersauce	26,0€
Steirische Kaspressknödel mit Bergkäse auf Muskatkürbisgemüse	20,0€

Süßes

Crêpes Suzette mit Grand Manier & Vanilleis	12,0€
---	-------