



Eine Auflistung der Allergene erfragen  
Sie bitte beim Servicepersonal. Alle  
ausgewiesenen Preise gelten in EURO;  
inkl. der gesetzlichen MwSt.

# DIE GÄNSE SIND LOS!

*Genießen Sie die weihnachtliche Küche im Glashaus*

KNUSPRIGE VIERTEL ENTE .....	24.5
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößchen (2,3,A,N)	
GESCHMORTE RINDERROUADE .....	23.8
mit Apfelrotkohl, Spätzle und kräftiger Bratensauce (A,C,G)	
KNUSPRIGER GÄNSEBRATEN .....	29.9
mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößchen und Gänsesauce (2,3,A,N)	
REHGULASCH .....	26.9
mit Preiselbeerjus, Rosenkohl und hausgemachte Knödel (A,G)	
ZARTE LAMMHAXE .....	24.8
mit Thymianjus, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln (A,C)	
<b>FESTTAGS * VEGGIE * TELLER .....</b>	<b>19.5</b>
Gefüllter Hokkaidokürbis mit Maronen, Spinat und Feta, dazu Salbeibutter und Knödel (A,C,G)	

## WEIN EMPFEHLUNG

### URSPRUNG (N)

Weingut Markus Schneider, 2021

Deutschland – Pfalz (trocken)

Dieser herrlich, dunkelviolette Wein  
glänzt mit milden Aromen roter  
Waldfrüchte. Eine leichte Feuchtigkeit  
und ein runder Geschmack  
werden von einem angenehmen  
Abgang gekrönt.

0,2l ... 8.4

0,75l ... 36.0

Kürbiscremesuppe (A,G) .....	8.7
Gänse-Consommé mit Kräuterflädle (A,C,G) .....	9.7

Abbildung ähnlich.

*Kaiserschmarren* ★★  
mit Rosinen & Apfelkompott  
**8.9** (A,C,B,N)

