

Der Küchenchef empfiehlt

Chef's Recommendatio

Vorspeisen

Starters

**Brick Teig Rollen mit Enten – Kraut Füllung, Salat, Kapern–
Dill–Soße, Soja Soße** € 13,50

*Brick dough rolls with ducks-cabbage filling, salad, caper-dill-sauce, soy
sauce*

Hauptgerichte

Main courses

**Gänsekeule, Rotkraut mit Apfel, Brezel Knödeln, glasierte
Maroni, Bratensaft** € 29,50

Goose leg, red cabbage with apple Pretzel dumplings, glazed chestnuts, gravy

**Hausgemachte Pappardelle mit Kapia Sauce, gegrillte
Lachsstücke, Melanzani, Feta Käse** € 19,90

*Homemade pappardelle with kapia sauce Grilled salmon pieces, aubergine,
feta cheese*

Desserts

**Kürbistarte mit karamellisierten Haselnüssen und Passionsfrucht-
Coulis** € 8,90

Pumpkin tart with caramelized hazelnuts and Passion fruit coulis