

Vorspeisen & Suppen

Hausgemachte Rinderkraftbrühe ^l mit Gemüsewürfelchen und Markklößchen ^{A1, C}	6,50 Euro
Kürbiscremesüppchen vom Hokkaido ^{A1, D, G, l} (<u>auch vegan möglich!</u>) mit Sahnehäubchen garniert	6,80 Euro
 Knusprige Gemüsefrühlingsrolle mit süß-saurer Sauce ^{A1, D, l} serviert an einem kleinen Feldsalat mit Himbeerdressing	12,90 Euro
frischer Feldsalat ^{A1, 2, G} serviert mit gebratenem Speck und Zwiebeln und Croutons	11,90 Euro
gegrillter Peperonispieß ^{A1, 2, G} (<u>auch vegan möglich!</u>) mit Olivenöl und Knoblauch unter einer Parmesanhaube	8,90 Euro
Strudel von der Gans & geräucherte Gänsebrust ^{A1, 2, G} serviert an einem kleinen Feldsalat mit Himbeerdressing	14,90 Euro
Gruß aus Norwegen ^{A1, C, D, G, i, N} Lachs-Crêpes-Törtchen, Kartoffelpuffer mit geräuchertem Lachs, Lachscremesüppchen und Stangenweißbrot	17,90 Euro

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen ein Baguettekörbchen ^{A1}.

Ergänzende Weinempfehlung

Cuvée „Poesie“ feinherb

Weingut Gröhl, Weinsheim (Rheinhessen)

Aromen von fruchtigen Waldbeeren gepaart mit einem weichen Abgang

0,25 l 5,90 Euro

vegane Hauptgerichte

Vegane Bällchen ^{A1, F, J, I}

serviert auf Tagliatelle mit frischem Gemüse und Kürbis
in einer veganen Pflanzensahnesauce

17,90 Euro

veganes „Schnitzel“

an fruchtigem Paprikaragout
dazu Pommes frites und ein bunter Salatteller

20,90 Euro

gebratenes „Spinat-Käse-Schnitzel-Art“ ^{A1, F, J, L}

mit geschmolzenen Tomaten
dazu Tagliatelle und ein bunter Salatteller

20,90 Euro

vegane „Curry-Wurst“ ^{A1, F, J, L}

mit Pommes Frites

12,90 Euro

Geschnetzeltes vom veganen „Hähnchen“ ^{A1, F, J, L}

an fruchtiger Curry-Obst-Sauce
dazu Reis und ein bunter Salatteller

20,90 Euro

„Butter Chicken“ ^{A1, F, J, L}

Veganes „Hähnchen“ mit Gemüsestreifen in feiner Sauce
dazu Reis und ein bunter Salatteller

20,90 Euro

Die perfekte Weinbegleitung

Merlot trocken

Weingut Siegrist, Leinsweiler

VDP.Gutswein. Roter Samt mit Aromen von Johannisbeeren und Schattenmorellen.

0,25 l 6,80 Euro

von der Weide & aus dem Wald

Cordon Bleu vom Landschwein^{A1, C, G, L, 3, 5, 9}

gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler Käse

dazu Pommes Frites und ein bunter Salatteller^{J, L}

21,80 Euro

Schweinelendchen „Aioli“ mit pikanter Knoblauchsauce^{2,3,10, G}

dazu Pommes Frites und ein bunter Salatteller^{J, L}

24,80 Euro

Wiener Schnitzel vom Kalb^{A1,3,10, G}

dazu Pommes Frites, Preiselbeeren und ein bunter Salatteller^{J, L}

25,80 Euro

Wildrahmragout vom heimischen Wild^{A1, C, G, I}

dazu Eierspätzle und ein bunter Salatteller^{J, L}

23,80 Euro

Rumpsteak vom Angusrind

wahlweise mit Zwiebeln *oder* selbstgemachter Kräuterbutter^G

dazu Pommes Frites und ein bunter Salatteller^{J, L}

31,80 Euro

rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste

auf buntem Ratatouille

dazu Kartoffelrösti

31,80 Euro

Die perfekte Weinbegleitung

Spätburgunder trocken

Weingut Meßmer, Burrweiler

Sehr typischer Spätburgunder aus dem großen Holzfass.

Schattenmorelle und etwas Süßkirsche mit schöner, gut balancierter Reife.

0,25 l 6,90 Euro

aus dem Wasser

paniertes Zanderfilet^{A1, C, D, G, L, 2, 10}

dazu Kartoffelsalat, Remoulade und ein bunter Salatteller^{J, L}

23,80 Euro

natur gebratenes Zanderfilet „Esterhazy“

an Rieslingsauce, Gemüsewürfelchen und Tagliatelle
dazu ein bunter Salatteller^{J, L}

24,80 Euro

Variation von Edelfischen^{A1, B, D, G, 1, 2}

an feiner Hummerschaumsauce
dazu Reis und ein bunter Salatteller^{J, L}

29,90 Euro

Doradenfilet „Finkenwerder Art“^{A1, C, D, G, L, 2}

mit Speck und Zwiebeln
dazu Dampfkartoffeln und ein bunter Salatteller^{J, L}

25,80 Euro

gebratenes Rotzungenfilet^{A1, C, D, G, L, 2}

an einer leckeren Garnelensauce
dazu Reis und ein bunter Salatteller^{J, L}

25,80 Euro

Salatschiff „Sembries“^{B, C, D, G, J, N, L, 2, 12}

paniertes Fischfilet, Calamari, ein gebratener Garnelenspieß
auf knackigem Blattsalat mit Joghurtdressing

18,90 Euro

Unsere besondere Weinempfehlung

Kerner Kabinett

Weingut Gröhl, Weinolsheim (Rheinhessen)
Fruchtige Aromen von Apfel, Cassis, Aprikose und Honig.

Ein rundum feiner und süffiger Wein.

0,25 l 5,90 Euro

Desserts

eine Kugel Langnese Bourbon-Vanilleeis^{C, G, 10} mit Sahne garniert
dazu ein heißer Espresso⁸ 5,00 Euro



eine Kugel veganes Vanilleeis
dazu ein heißer Espresso⁸ 5,00 Euro

eine Mini Crème Brûlée^{C, G}
dazu ein heißer Espresso⁸ 5,60 Euro

klassisch flambierte Crème Brûlée^{C, G}
mit 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis^{10, C, G, H1} & Früchten¹¹ garniert 9,90 Euro

Zimteisparfait^{C, G}
mit heißen Pflaumen serviert 10,70 Euro

eine selbstgemachte warme Waffel nach Belgischer Art^{A1, C, G, 10}
serviert mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis
und heißen Kirschen 7,90 Euro

Coupe Lena^{C, G, 10, H3}
3 Kugeln Walnusseis mit Eierlikör und Schlagsahne 7,70 Euro



1 große Kugel erfrischendes Sorbet¹⁰
(Die Sorten der Saison verrät Ihnen unser Servicepersonal gerne!) 4,40 Euro
mit prickelndem Sekt aufgefüllt^L 6,50 Euro



„Toffifee-Eisbecher“ - 3 Kugeln veganes Toffee-Eis^{1, 10, F, H1} 5,00 Euro

Eisbecher^{1, 10, C, G, H1} (3 Kugeln: Schokolade, Vanille, Walnuss, Erdbeere, Toffee)
mit Sahne € 5,60 ohne Sahne 5,00 Euro

Feines aus der Brennerei Scheibel

GOLD-Willi 2 cl 5,20 Euro
knackiges Birnenbukett mit dezenten Anklängen von Quitte und Holunderblüte. Am Gaumen weich, mit Nuancen von Zitrus. Lang anhaltende Frucht im Abgang

EDLES FASS 350 Nussler 2 cl 5,70 Euro
Erdige Aromen nach Pilzen, Trüffeln und Liebstöckel belgeiten ein intensives Walnussaroma

Menu der Saison

(Änderungen bei unseren Menus sind nicht möglich)

Kürbiscremesüppchen vom Hokkaido^{A1, D, G, I}
mit Sahnehäubchen garniert

Gans-Solo (Brust oder Keule)
auf fruchtigem Rotkohl, glasierten Kastanien,
selbstgemachten Semmel- und Kartoffelknödeln
sowie einer kräftigen Gänsesauce

Zimteisparfait^{C, G}
mit heißen Pflaumen serviert

47,00 Euro

Veganes Menu

(Änderungen bei unseren Menus sind nicht möglich)

Knusprige Gemüsefrühlingsrolle mit süß-saurer Sauce^{A1, D, I}
serviert an einem kleinen Feldsalat mit Himbeerdressing

veganes „Schnitzel“
an fruchtigem Paprikaragout
dazu Pommes frites und ein bunter Salatteller

eine Kugel veganes Vanilleeis
dazu ein heißer Espresso

38,80 Euro

Unsere Empfehlung

Zweierlei von der Gans (Brust & Keule)

auf fruchtigem Rotkohl, glasierten Kastanien,
selbstgemachten Semmel- und Kartoffelknödeln
sowie einer kräftigen Gänsesauce

33,90 Euro

Gans-Solo (Brust oder Keule)

auf fruchtigem Rotkohl, glasierten Kastanien,
selbstgemachten Semmel- und Kartoffelknödeln
sowie einer kräftigen Gänsesauce

29,90 Euro

½ Barbarie Ente mit einer Apfelfüllung 3, 5, 7, 10, J, L

auf fruchtigem Rotkraut
dazu Kartoffelknödel

26,90 Euro

Glühweinbraten vom Rind A1, D, G, I

in einer weihnachtlichen Sauce
auf Apfelrotkraut
dazu Kartoffelknödel

24,90 Euro

feiner Kalbsrahmbraten A1, D, G, I

mit frischen Champignons á la creme
dazu Eierspätzle und ein bunter Salatteller

26,90 Euro

zarte Schweinebäckchen A1, D, G, I

in einer Karotten-Sellerie-Sauce
dazu Eierspätzle und ein bunter Salatteller

23,90 Euro