

Suppe:

Maronencremesuppe mit Sahnehaube 8,20

Frische Muscheln in:

Weißweinsahne mit Gemüsestreifen 18,80

Pikanter Tomatensoße mit Kirschtomaten und Lauchzwiebeln 18,80

Sherry-Knoblauchsoße mit Kirschtomaten und Lauchzwiebeln 18,80

Salat:

Gebackene Kürbisspalten aus dem Ofen 16,80
mit Feta und Honig karamelisiert an Feldsalat

Weihnachtsmarktsalat 19,80
in Cranberrydressing mit gebratenen Kürbiswürfel, glasierten Maronen, Cranberrys und rosa-rot gebratenen Gänsebruststreifen

Weihnachts-Bowl 18,80
mit Curcuma-Reis, Rotkohl, Radieschen, Cranberrys, Feldsalat, Walnüssen, Birne, Kürbis und Champignons
mit gegrillten Hähnchenbruststreifen + 4,80

Nudeln:

Spaghetti mit Muscheln auf venezianische Art 16,80
Spaghetti mit frischen Miesmuscheln, Knoblauch, Chili und Petersilie in Oliven-Weißweinsauce

Spinat-Ravioli 17,80
Ravioli mit Spinat-Ricottafüllung in zerlassener Salbeibutter, garniert mit Walnüssen

Fleisch:

Wild-Edelgulasch 25,80
mit Maronen und Waldpilzen in Burgundersauce geschmort, dazu Spätzle

Wildschweinrücken Leininger Land 25,80
in Kräuterkruste auf Rotweinsauce mit glasierten Maronen, Rosenkohl Gemüse und Thymiankartoffeln

Gänsebrust ST. MARTIN 26,80
Gebratene Gänsebrust auf Bratapfelsauce mit glasierten Maronen, feinem Rotkohlgemüse und Kartoffelknödeln

Dessert:

Mousse au Chocolat | Crème Brûlée | Apfelstrudel mit Sahnehaube und Vanillesauce 7,80

Soup:

Chestnut cream soup topped with whipped cream 8,20

Fresh mussels in:

a white wine cream sauce with vegetables 18,80

a spicy tomatoe sauce with cherry tomatoes and spring onions 18,80

a sherry-garlic sauce with cherry tomatoes and spring onions 18,80

Salads:

Backed pumpkin slices 16,80
topped with feta cheese and honey, served with lamb´s lettuce salad

Christmas market salad 19,80
in a cranberry vinaigrette with grilled pumpkin, glazed chestnuts, cranberrys and grilled goose breast

Christmas-Bowl 18,80
with curcuma-rice, red cabbage, radishes, cranberries, lamb´s lettuce salad, walnuts, pears, pumpkin and mushrooms
additional with grilled chickenbreast + 4,80

Pasta:

Spaghetti Venezia with mussels 16,80
Spaghetti served with fresh mussels, garlic, chilli and parsley in a olive oil white wine sauce

Spinace-Ravioli 17,80
Ravioli, stuffed with spinace and ricotta cheese in a sage butter sauce, garnished with walnuts

Meat:

Wild goulash 25,80
with chestnuts and mushrooms in a burgunder wine sauce, served with spätzle

Wild boar saddle Leininger Land 25,80
coated with herbs in a redwine jus, served with glazed chestnuts, brussels sprouts and thyme potatoes

Goose breast ST. MARTIN 26,80
Grilled goose breast in a baked apple jus, with glazed chestnuts, red cabbage and potatoe dumplings

Dessert:

Mousse au Chocolat | Crème Brûlée | Apple strudel with whipped cream and vanilla sauce 7,80