

Suppe / Soup

Crèmesüppchen vom Hokkaidokürbis mit Kokosnussmilch (Vegan)
Cream soup of Hokkaido pumpkin with coconut milk € 7,00

Salate / Salads

„Classic Caesar Salad“ mit geriebenem Parmesan Sardellen und gebratenen Hähnchenstreifen

„Classic Caesar Salad“ with rasped Parmesan, anchovies and roasted chicken strips
klein / small: € 9,00 groß / large: € 13,50

**„Surf & Turf“ Blattsalate in Kürbiskern-Vinaigrette mit gegrillten Rinderstreifen,
Garnelen und gerösteten Cashewkernen**

*„Surf & Turf“ leaf salads with pumpkin-seed vinaigrette, grilled beef strips,
prawns and toasted cashew nuts*
klein / small: € 12,00 groß / large: € 16,50

Grillhauptgänge / Meat main dishes

Rumpsteak 200g / Rump steak 200g

Argentinisches Angus Rind / Argentine angus beef € 17,50

Rinderfiletsteak 250g / Tenderloin steak 250g

Argentinisches Angus Rind / Argentine angus beef € 29,50

Schweinefiletsteak 200g / Pork fillet steak 200g

Aus der Region – Unterfranken / Region Unterfranken € 11,00

Hähnchenbrustmedaillons 200g / Chicken breast medaillons € 9,00

Beilagen / Sides

Ofenkartoffel mit Sour cream / Baked potato with sour cream € 2,50

Pommes Frites / French fries € 2,50

Bratkartoffeln / Fried potatoes € 3,50

Grillgemüse / Grilled vegetables € 3,50

Speckbohnen / Bacon-beans € 3,50

Pfeffersauce / Pepper-sauce € 2,50

Sauce Bernaise / Sauce Bernaise € 2,50

Kräuterbutter / Herb butter € 1,50

Dessert

Dreierlei von der Schokolade

Schokoladenküchlein, Crème Brûlée von weißer Schokolade und Schokoladeneis

*Three kind of chocolate existing of chocolate cake
Crème Brûlée of white chocolate and ice-cream € 6,50*

Gans ganz lecker...

Our Goose recommendation



Vorspeise/Starter

**Mit Portwein glacierte Gänseleber
auf Feldsalat in Kartoffelvinaigrette und Croûtons**

*Goose liver glazed with port wine
at lamb's lettuce with potato-vinaigrette and croûtons* € 8,00

Suppe/Soup

Maronencremesuppe mit Kardamom und Mandelhobeln

Chestnut cream soup with cardamom and almond splits € 6,00

Hauptgänge/Main courses

Gänsekeule *oder* Gänsebrust

mit Apfel-Rotkraut, glasierten Maronen und Kartoffelklößen

*Leg *or* breast of goose
with apple-red cabbage, glazed chestnuts and potato dumplings* € 21,00

Unser Angebot für vier Personen auf Vorbestellung

Our offer for four people on pre-order

Knuspriger Gänsebraten für 4 Personen

mit Apfelrotkraut, Rosenkohl, glasierten Maronen

Bratäpfeln & Kartoffelklößen

*Crispy goose roast for four people including apple-red cabbage, brussels sprouts,
glazed chestnuts, baked apples and potato dumplings* € 84,00

Dessert

Gebackene Apfelringe

mit Vanilleeiskrem und Sahne-Karamelltopping

Baked apple beignets with vanilla ice cream and caramel topping € 6,50



Dazu empfehlen wir:/We recommend:

2016er **Cabertin, trocken** 0,75 l € 27,00

Im Barrique gereifter, rheinhessischer Rotwein

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte.
Gerne gibt Ihnen das Personal Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.
*Dear guests, to the extent you are affected by allergies, please contact the service staff.
We will inform you about allergenic ingredients contained in the food.*