

Der Küchenchef empfiehlt

Cremesüppchen von der Gans
mit Gänsefleisch, Gemüsebrunoise und Sahnehaube
4,90

Ofenfrischer Gänsebraten „Martins Art“
-von Brust und Keule -
mit gefülltem Backapfel, Calvados Sauce
Apfelrotkohl und Knödel
27,80

Seezunge“ Art des Hauses
mit Kräuterschaum überbacken, Garnelen, grüner Muschel,
Butterreis und gemischtem Salat
45,00

Gegrilltes Kalbsfilet (300 g)
mit Pfeffersauce,
gemischtem Salat und Pommes frites
35,00

Halbflüssiges Schokoladentörtchen
Vanilleeis und Sahnehaube
6,80

Pobieren Sie unsere neuen Brände von Durbacher

Haselnuss
2cl - 4,30

Marille
2cl - 4,30

Williamsbirne
2cl - 4,30

