

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Ente und Gans ab 11.11.2017

Wildkraftbrühe_(C)

mit einem Steinpilzravioli_(A,B,C,O)

und Gemüsejulienne_(I)

€ 6,50

Enten-Mango-Gemüseröllchen_(I,2,19)

auf Wildkräutersalat mit Pflaumenaceto_(N,14)

€ 8,20

Frische Ravioli_(A,B,C,I)

mit wechselnder saisonaler Füllung, sautiertem Gemüse_(A), Nüssen und mit Bergkäse_(A,2) gratiniert

€ 16,20

rosa gebratene Medaillons vom Hirsch

an Portwein-Preiselbeersauce_(I,N,B14,1,19)

auf Rosenkohl-Risotto_(A,I,N,14,2)

€ 20,50

½ Cherry Valley Ente aus dem Ofen_(14,I)

mit Bratapfel_(F), Orangen-Thymian-Sauce_(14,A,B,N,I)

Apfelrotkohl_(14,N) und Kartoffelklößen_(2,7,14,N)

mit polnischer Butter_(B,C)

21,50

Gänsebrust „klassisch“_(14,I)

mit Bratapfel_(F), Orangen-Thymian-Sauce_(B,N,I),

Apfelrotkohl_(N) und Kartoffelklößen_(2,7,14,N)

mit polnischer Butter_(B,C)

23,80

Grünkohl_(2,7,8,B,J,N,I) „satt“

mit Kasselerhacken_(N), Bremer Pinkel_(2,13,B), Kochwurst_(3,4,7,13,A,J,O), Bauchspeck_(2,7,13,N) und Salzkartoffeln

als Tellergericht 16,80

als klassisches 3-Gang Menü 27,50

Auf Vorbestellung

Ganze Gans aus dem Ofen_(14,I)

für Sie frisch zubereitet und tranchiert,

mit Bratapfel_(14,I), Kräuterjus_(14,A,B,N,I),

Apfelrotkohl_(14,N), Rosenkohl_(A) und

Kartoffelklößen_(2,7,14,N) mit polnischer Butter_(B,C)

ab 4 Personen

(wir empfehlen eine Gans für 4 Personen)

pro Person

25,00