

-SAISONELLE- EMPFEHLUNG

Vorspeisen

Kürbis-Cremesuppe
mit Ingwer
6,90

Gratinierter Ziegenkäse auf Feldsalat
mit Kürbisstückchen
12,90

Flammkuchen „Kürbis“
mit Kürbisstückchen und Feta
12,90

Rote Bete Carpaccio
*mit karamellisierten Ziegenkäse und
Walnüssen*
11,90

Hauptgang

Folienkartoffeln mit Hähnchenbrust,
Sauerrahm und einem Salatbouquet
13,90

Halbe Bauernente
mit Rotkohl, Preiselbeeren und Kartoffelklöße
24,90

Knusprig gebratenes von der Gans
*mit glasierten Maronen, gefülltem Bratapfel,
Rotkohl und Kartoffelklöße*
29,90

Hirschgulasch
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
19,90

Geschmorte Rinderrouladen
mit Gemüse der Saison und Kartoffelpüree
19,90

Indische Speisen

Alle indischen Gerichte werden mit Basmatireis serviert

Ente Korma
*Entenfleisch in milder Cashew-Sahnesauce mit
Mandeln und Rosinen*
19,90

Gemischte Grill Platte
*mit Rind, Hähnchen und Fisch, aromatisch
gewürzt und traditionell im Tandoor-Ofen
gegrillt*
20,90

Ente Jalfrezi
*Entenfleisch gebraten mit Zwiebeln und
Paprika in einer in tomatigem Masala Curry*
19,90

Tandoori Chicken
*24-Stunden mariniertes Hähnchen, im
Tandoori-Ofen gegrillt*
16,90

Kürbis Curry nach „Indischer Art“
mit Basmatireis
14,90

Dessert

Schokoladen-Soufflé
mit flüssigem Kern und Vanillesoße
6,90

Lebkuchen Panna cotta
mit Pflaumenkompott
6,90