

## Kulinarische Highlights im November

### *Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust* <sup>B,1,3,5</sup>

mit Pflücksalat, Orangenfilets und Preiselbeer-Creme dazu Baguette-Crostini

Carpaccio of smoked goose breast with lettuce, orange filets and cranberry cream with baguette crostini

16,50 €

### *Saftige Gänsekeule mit Bratapfel* <sup>A,D,N,E</sup>

dazu Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

Juicy leg of goose with baked apple, red cabbage and potato dumplings

22,50 €

### *Rehragout mit Preiselbeer-Birne* <sup>A,B,C,H,N</sup>

dazu Edelpilze und hausgemachte Spätzle

Venison ragout with lingonberry and pear, fine mushrooms and swabian noodles

24,50 €

### *Fasanenbrust an Cranberry Sauce* <sup>E,B</sup>

dazu Spitzkohl und Maronen-Reis

Pheasant breast with cranberry sauce, pointed cabbage and chestnut rice

26,50 €



**12 Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:**

(1) Konservierungsstoff, (2) Farbstoff, (3) Antioxidantien, (4) Süßungsmittel, (5) Phosphat, (6) Geschwefelt, (7) Geschmacksverstärker, (8) Geschwärtzt, (9) Gewachst, (10) Chinin, (11) Koffein, (12) Perrylalaninquelle

**14 Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene:**

(A) Eier, (B) Milch, (C) Gluten, (D) Erdnüsse, (E) Schalenfrüchte, (F) Sesamsamen, (G) Soja, (H) Sellerie, (I) Senf, (J) Fisch, (K) Krebstiere, (L) Weichtiere, (M) Lupine, (N) Schwefeldioxid und Sulfide