

# *Der Küchenchef empfiehlt!*

## **Weihnachtszeit !**

<b><i>Erdäpfel-Steinpilzcremesuppe</i></b>	6,50
Gemüsesuppe aus Erdäpfeln, Steinpilzen und Creme fraiche mit gebackenen Erdäpfel-Maroniecken C G H L	
<b><i>Cravedlachs auf Ofenerdapfel</i></b>	16,50
Ofenerdapfel mit dünnen Scheiben vom hausgebeitztem Cravedlachs mit Oberskrensauce und Kaviar D G M O	
<b><i>Gebackene Lamm-Ravioli</i></b>	18,50
Faschiertes Lammfleisch mit Parmesan im Erdäpfelteig gebacken mit winterlichem Ofengemüse & Rosmarin-Dipsauce A C G H M N O	
<b><i>Pulled Gansl Burger</i></b>	19,90
Geschmortes gezupftes, geschnittenes Ganselfleisch im würzigem Saft im hausgemachtem Erdäpfel-Krokettenlaibchen, Rotkraut Cole Slaw, würzige Dipsauce, Erdäpfel-Wedges A C G H M N O	
<b><i>Weihnachts-Bowl mit gebackenem Karpfen</i></b>	21,90
Panierte, gebackene Karpfenfiletstücke vom Gut Dornau mit gedämpften Buttererdäpfeln, Vogelsalat, Ofengemüse mit Lauch aus dem Backofen, Apfel-Orangenchutney, Sauce Tartare A C D G L M N O	
<b><i>Ein Winter-Märchen</i></b>	21,90
Gebratene Rindsfiletstücke mit Maroni, Kürbis & Kumquats in dunkler Rindssauce mit (etwas ) Schokolade, mit Erdäpfel-Weihnachtssternkroketten A C H L N	