2026 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food Deutschland

Spätherbstliche Empfehlungen

2026

Vorspeisen

- **Maronensuppe** (vegan)
  Kartoffelstückchen I Petersilie 6,70

- **Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse**
  Birne I Honig-Senf-Dressing I Baguette 8,70

- **Geröstetes Bauernbrot mit zerlaufenem Handkäs´**
  Sauerteigbrot I rote Zwiebeln I Apfelwürfel I Schnittlauch I Schmand I Kümmel 9,70

Hauptspeisen

aus dem Gußpfännchen:

- **Ravioli** mit **Steinpilz-Ricotta-Füllung**
  Tomatensauce I Kirschtomaten I Parmesan 16,70

Gänse

- **Brust und Keule von der Gans**
  Rotkraut I Kartoffelklößen I Zuckeräpfelchen 31,70

- **Ganze Gans (für 4 Personen)**
  Klöße I Rotkraut I Rosenkohl I Maronen I Zuckeräpfelchen 124,70
  [nur auf Vorbestellung]

Dessert

- **Schweden-Eisbecher**
  Vanille- und Haselnusseis I Apfelmus I Sahne 5,70
  - mit Eierlikör 6,70
- **Marillenknödel**
  Butterbrösel I Vanillesauce 7,70