



# Der Küchenchef empfiehlt

## Zur Weihnachtszeit

*Gänsebouillon*  
4,20 €

*Sülze vom Wildschwein  
oder von der Gans*  
mit Bratkartoffeln und hausgemachter Preiselbeer-Remoulade  
10,90 €

*Geschmorte Kaninchenkeule*  
mit Schwarzwurzelgemüse und Speckknödel  
16,90 €

*½ Ente aus dem Rohr*  
mit Orangen-Majoransoße,  
Apfelrotkohl und Klößen  
17,50 €

*¼ Gans oder Gänsekeule*  
mit Orangen-Majoransoße,  
Apfelrotkohl und Klößen  
18,90 € oder 17,40 €

*Crème Brûlée*  
abgerundet durch Glühweinkirschen  
5,90 €