Das Jahr geht zu Ende, danke, dass Sie bei uns zu Gast waren,
danke, dass wir Ihre Feier ausrichten durften.
Friedliche, erholsame, genussvolle Feiertage und einen
Jahresstart 2018 mit Freude und Gesundheit wünschen Ihnen

Ute Striegler
Inhaberin ***und das gesamte Team***

Vorspeisen

Orangen- Fenchelsalat mit leichtem Honig- Senf Dressing und Rote Bete- Sesam Praline	*8,20 €*
Feine, hausgemachte Sülze von der Gans an Gemüse- Linsensalat und Preiselbeer- Chutney	*7,90 €*

Suppe

Karotten- Ingwersüppchen	*5,90 €*
Geflügelkraftbrühe mit Eistich und Gemüsestreifen	*5,50 €*

Hauptgang

Gebratenes Forellenfilet auf Rote Bete- Kartoffelpüree und glacierten Rosenkohlblättchen	*17,50 €*
Mit Honig und Rosmarin gratinierter Ziegenkäse auf Risotto mit jungem Blattspinat	*14,90 €*
Zarter Braten vom Wildschwein mit Maronen- Rosenkohl- Gemüse und hausgemachten Wickelklößen	*19,50 €*
Rosa gebratenes Rumpsteak an Balsamicojus mit gebratenem Vanille- Sellerie und Kartoffelgratin	*23,90 €*
Feiner Braten von der Gans an Orangensauce mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen	*22,50 €*

Dessert

In Glühwein pochierte Birne mit Lebkuchenmousse auf Baumkuchen	*6,90 €*
Hausgemachter Apfelstrudel an Vanillesauce	*5,90 €*
Winterzauber *Vanille- Schoko- Haselnusseis dazu Schlagsahne und Karamellsoße*	*6,20 €*

Unsere Lieferanten:
Charlottenhof Härtensdorf ausverkauft deshalb Onkel Franz Dresden Gänse aus der Lausitz, Wildschwein (erzgeb.Forst)- Wildhandel Müller
Chemnitz, Rumpsteak Fleischerei Stein, Gemüse- Guidohof Uhlsdorf, Forelle- Teichwirtschaft Förster

Gänsemenü

Orangen- Fenchelsalat mit leichtem Honig- Senf Dressing
und Rote Bete Praline

*~~**~~*

Feiner Braten von der Gans an Orangensauce mit Apfelrotkohl und
hausgemachten Kartoffelklößen

*~~**~~*

Hausgebackener Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menüpreis: 34,90

Vegetarisches Menü

Karotten- Ingwersüppchen

*~~**~~*

Mit Honig und Rosmarin gratinierter Ziegenkäse auf Risotto
mit jungem Blattspinat

*~~**~~*

Winterzauber

Menüpreis: 25,90