

CHRISTIANS TAKE-AWAY

19.II. – 22.II.

VORSPEISEN

Feldsalat mit Haselnuss-Sahne-Dressing, Croutons, Granatapfel & Kürbis
Gänselebermousse und geräucherte Gänsebrust

18€/12€ (ohne Gänseleber und Brust)

Duett von hausgebeiztem Lachs und Lachs-Terrine mit bunter Bete,
Rote Bete Mousse und Feldsalat,

16€

Gänsekraftbrühe mit Gänsefleisch, Feigen-Walnuss-Ravioli und Backpflaumen

8€

Kürbis-Ingwercremesuppe mit Apfel & Kürbis

7€

HAUPTGERICHTE

Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinjus, Rahmwirsing und Spätzle

22€

Kabeljaufilet auf glasierter Bete, Meerrettichsoße
und Risolée-Kartoffeln

23€

Gebackene Serviettenknödel mit Herbstpilzen in Rahmsoße und Gemüsebukett

16€

Kalbsrückensteak mit Kräuterkruste, Herbstpilze in Rahmsoße,
Gemüse, Serviettenknödel

32€

Hirschrücken mit Walnusskruste, PX-Sherryjus, Spitzkohl,
getrübtes Sellerie-Kartoffelpüree und eingemachte Quitten

28€

Frische deutsche Gänsekeule mit Gewürzjus, Rotkohl, Kartoffelknödel,
Maronen und Apfel-Cranberry-Kompott

27€

DESSERT

Vanille-Grießflammeri mit Brombeerkompott und Nussbrösel

10€

Mohnküchlein, Zwetschgen und weiße Mousse au Chocolat

10€