

Herzlich Willkommen bei uns im Gasthaus.
Wir freuen uns sehr, Euch bei uns begrüßen zu dürfen.
Wir wollen verbinden was zusammen gehört:
Handwerk & Qualität – Gast & Gastgeber.
Getreu unserem Motto - „träumen & genießen“

„Advent Menü“

Aperitif:

Haus Glühwein | Orange | Zimt | Nelken € 4,5

Gruß aus der Küche

Vorspeise:

Lachsforelle aus Kranenburg leicht gebeizt – als Tatar serviert
Rote Beete Vinaigrette € 13,9

Zwischengericht:

Petersilienwurzelschaumsüppchen
Wintertrüffel € 9,-

Hauptgericht:

Portion knusprige Bauernente,
Rotkraut, Maroni, Macairekartoffeln € 26,-

Dessert:

Gebäckene Apfelradl mit Vanillesoße & Eis € 9,5

€ 54,- p.P

Freitag 20. Januar 2023 – Italienischer Menüabend – Start 18.30 Uhr

Haus Sekt Freixenet Spanien	0,1L	3,9		
Haus Hugo Pfirsich Sekt Pfirsich Sirup Mineral Wasser				6,2
Copaboca Verdejo Weiß wein fruchtig Trocken	0,1L	3,9	0,75L	25,9
Pasion Bobal Rosé wein Trocken Spanien	0,1L	4,4	0,75L	27,9
Valpolicella Ripasso Rot wein Voll, Elegant, Trocken Italien	0,1L	5,1	0,75L	32,5
Kümmel Schnaps Hamburg				4,2
Williams Birne				3,9

Wir wünschen Euch einen schönen Aufenthalt bei uns.
Das Gasthaus Team - Andy, Teddy & Fleur

Vorspeisen:

Das Gasthaus

TRÄUMEN & GENIEßEN AM REICHSWALD

Hausbrot mit Kräuterbutter und Aufstrich ^{1,2,6,9} V	€ 6,2
Klare Rindsuppen Leberknödel Gemüse Schnittlauch	€ 7,2
Knollensellerie sanft gegart geräucherter Mozzarella Nüsse V Orangenmarinade Feldsalat	€ 12,9
Gebratene Kaspressknödel mit Bergkäse Spitzkohl & Gurken V	€ 12,- / € 17,-
Strudel von Kichererbse, Kürbis & Feta Feldsalat Kräuterquark V	€ 12,-
Gebackener Kalbskopf Kartoffel-Gurkensalat	€ 12,-

Hauptgerichte: **Haussalat** als Beilage € 5,20

Unser Gasthaus Steakgenuss – Rib Eye von der heimischen Färse
ca. 300 gr / € 34,-

serviert mit Zwiebelmarmelade | Wildkräutersalat | Pfeffersoße | Pommes frites & Pimientos

Wintertrüffel Kasnocken Röstzwiebeln Feldsalat Bergkäse V	€ 22,9
Gegrillter Ziegenkäse bunter Haussalat Tomatentapenade V Olivenöl geröstete Mandeln Feigensenf	€ 19,-
Gebratenes Kabeljaufilet aus Island Bouillabaisseschaum Schwarzwurzeln Spitzpaprika Kartoffelkrapfen	€ 25,9
Knusprige Gänsebrust langsam gegart Gänsesoße Rotkraut eingemachte Maroni Kartoffelklöße	€ 33,9
Sauerbraten vom Hirsch Rosenkohl Rotkraut Quittenpürree Kartoffelklöße	€ 26,9
Sanft geschmortes Ochsenbäckchen in Portweinjus Selleriecreme Marktgemüse Kartoffelpürree	€ 24,9
Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken Preiselbeeren Kartoffel-Gurkensalat ^{9,6,2}	€ 23,9
„Hausburger“ 200gr Rindfleisch Gouda Speck Eisberg Tomate Röstzwiebeln Pommes frites	€ 17,9

Dessert:

Tiroler Bergkäse Feigensenf Trauben Nüsse	€ 11,-
Passionsfruchtsorbet - mit Wodka am Tisch aufgegossen	€ 8,9
Creme Bruleé frische Früchte Krokant	€ 8,9
Vanilleeis warme Schokoladensoße Sahne	€ 7,9