

Menü des Monats

Carpaccio vom Hirschkalbsrücken

mit Wildkräutersalat und Macadamia-Walnussdressing
carpaccio of deer with wild herb salad and macadamia walnut dressing

Gänsekraftbrühe

mit Kräutermarkklösschen
consommé of goose

Gänsebraten „nach Großmutter's Art“

von der Brust und Keule,
mit Apfel-Rosinenfüllung,
Apfelrotkohl und Semmelklößen
breast and leg of goose with red cabbage and bread dumplings

Crème Brûlée

vom Lübecker Marzipan
crème brûlée of Lübecker marzipan

4- Gang	€ 44
3- Gang	€ 34
(Suppe-Hauptgang-Dessert)	
Hauptgang	€ 26

Unsere Weinempfehlung:

Frankreich/ Languedoc

La Grange Terrior
Cabernet Sauvignon
€ 28