

# NOVEMBER HIGHLIGHTS

## CULINARY SPECIALS IN NOVEMBER

### VORSPEISEN | STARTERS

Carpaccio vom Lachs & Heilbutt <sup>4</sup> | Carpaccio vom Rind € 16,50  
Soja-Wasabi-Creme <sup>6</sup> | Wildkräutersalat  
*Salmon and halibut carpaccio | Beef carpaccio*  
*Soy wasabi cream | wild herb salad*

Gebratene Gänseleber <sup>1</sup> | Wildkräutersalat € 14,50  
Kartoffeldressing <sup>7</sup> | Karamellisierte Pflaumen <sup>7</sup>  
*Roasted goose liver | wild herb salad*  
*Potato dressing | caramelized plums*

### SUPPEN | SOUPS

Steckrübensuppe <sup>1,7,9</sup> | Speckstippe € 9,50  
*Turnip soup | bacon dip*

### VEGETARISCH | VEGETARIAN

Kürbisquiche <sup>1,3,7</sup> | Salat-Bouquet | Orangen-Vinaigrette <sup>10</sup> € 19,50  
*Pumpkin quiche | salad bouquet | orange vinaigrette*

### FLEISCH | MEAT

Vierländer Entenbraten – Brust und Keule – € 35,00  
Entenjus <sup>9</sup> | Speck-Rosenkohl | Kartoffelklöße <sup>1,7</sup>  
*Vierländer roast duck – breast and haunch –*  
*Duck jus | brussels sprouts with bacon | potato dumplings*

Knuspriger Gänsebraten – Brust und Keule – € 45,00  
Gänsejus <sup>9</sup> | Cranberry-Rotkohl | Altländer-Bratapfel mit Marzipan <sup>8</sup>  
kleine Kartoffelklöße <sup>3,7 8</sup>  
*Crispy roast goose – breast and haunch –*  
*Goose jus | cranberry red cabbage | moorland baked apple | marzipan | raisins*  
*Small potato dumplings*

### DESSERT | SWEETS

Baumkuchen-Trüffeltörtchen <sup>1,3,6,7</sup> | Lebkucheneis <sup>3,7</sup> € 12,50  
Eingelegte Pflaumen in Zimt & Nelken  
*Baumkuchen truffle tartlet | gingerbread ice cream*  
*Pickled plums in cinnamon and cloves | gingerbread ice-cream*