



EM AHLE KOHBERG

### Suppen

Gänsekraftbrühe mit Leberklößchen	7,50
Kürbissüppchen mit Kokos und Curry	7,00

### Vorspeisen

Mit Honig und Nüssen gratinierter Ziegenkäse, Wildkräutersalat und Himbeerdressing	11,00
Gebratene Garnelen mit Salat von Zitrusfrüchten und Crème Fraiche	12,50
Bunter Salat mit geräuchertem Lachs und kleinem Reibekuchen	12,50
Feiner Feldsalat mit Kartoffeldressing, Croutons und krossem Speck	9,50

### Unser Menütipp

Feiner Feldsalat mit Kartoffeldressing,  
gebratenem Speck und Croutons  
\*\*\*

Gänseessenz mit Leberklößchen  
\*\*\*

Keule von der knusprig gebratenen Gans mit Rotkohl und  
Kartoffelkloß, Backpflaumenjus  
\*\*\*

Bratapfel gefüllt mit Marzipan, dazu Zimteis

**42,00**

(ohne Suppe 36,00)

### Hauptgerichte

Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterschaum auf sautiertem Blattspinat, dazu Brätlinge	21,00
Keule von der knusprig gebratenen Gans mit Rotkohl und Kartoffelkloß, Backpflaumenjus und Pfefferäpfelchen	22,00
Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet in Kräuterschaum, Rote Bete- Kartoffelpüree und glasierte Zuckerschoten	22,50
Lammhüfte mit Thymiansauce, Gewürzcouscous und geschmorten Artischocken	23,00
Rinderfilet mit Portwein-Schalottenjus, buntem Gemüse und Kartoffelgratin	26,50

### Vegetarisch

Ricotta-Spinat Ravioli mit Tomatensugo und gehobeltem Parmesan	17,50
--	-------

### Dessert

Crème Brûlée	7,00
Pflaumenragout mit Walnusseis	7,50
Warmes Schokoladenkuchlein mit Zitronen-Basilikumsorbet und Ananas-Chilichutney	8,00
Dessertvariation	9,50



Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene  
Zutaten in unseren Gerichten