

# Empfehlungen

MONTAG-FREITAG AB 15:00 UHR,  
SAMSTAG UND SONNTAG AB 12:00 UHR

## Austern Fines de Claire

STÜCK 4,00 €    6 STÜCK 22,00 €    12 STÜCK 44,00 €

## Gänseconsommé

MIT GEMÜSE JULIEN UND FLÄDLE  
7,90 €

## Gänsebraten

WAHLWEISE BRUST ODER KEULE,  
DAZU ROTKOHL, GRÜNKOHL, KARTOFFELKLÖBE MIT BRÖSELN UND KRÄFTIGE DUNKLE SAUCE  
33,90 €

## Entenbrust à l'Orange

DAZU ROTKOHL UND KARTOFFELPÜREE  
33,90 €

## Rehrücken

AN SELLERIEPÜREE MIT KARAMELLISIERTEN FINGERMÖHRCHEN UND PREISELBEER-BIRNE  
29,90 €

## Kalbsbäckchen

MIT ROSENKOHL UND KARTOFFELGRATIN  
24,90 €

## Heilbuttfilet

MIT FRISCHEM SPINAT, KARTOFFELGRATIN UND TRÜFFELSAUCE  
19,90 €

## Spinat-Käse-Knödel

MIT TRÜFFEL-RAHPILZEN, GETROCKNETEN TOMATEN UND GEBACKENER PETERSILIE  
16,90 €

## Lebkuchen-Tiramisu

7,90 €

## Oma Trude's Glühwein Rot, Weiß oder Rosé

WINZERGLÜHWEIN

Der rheinhessische Winzer Meik Dörrschuck darf sich mit Fug und Recht als Glühwein-Spezialist bezeichnen. Gut ein Viertel der Gesamternte des Weinguts Schloßgartenhof fließt in die Herstellung von hochwertigem Winzerglühwein, also Glühwein, der nur aus weingutseigenen Trauben stammt.

Mit der streng geheimen Gewürzmischung entsteht ein Glühwein, der sich durch seine feine Aromatik deutlich von Massenprodukten abhebt. Zusätzlich sorgt eine gute Frische dafür, dass die Oma Trude nie zu süß oder gar klebrig wirkt.

5,90€

7,90 € MIT SCHUSS