

## Vorspeisen

Maronen-Kirschcremesuppe
mit Bauernbrotcroutons und Thymian
oder
Cremesuppe von der Schwarzwurzel
mit Zwetschgenbaames und Petersilienöl
oder
Gärtnersalat mit Balsamicodressing und eingelegtem Gemüse
oder
Hausgebeizte Regenbogenforelle an angemachtem Feldsalat
und Honig-Dillsauce

## Hauptgänge

Rosa gebratene Gansbrust mit sautiertem Wirsing,
Kartoffelbaggers und feiner Orangenjus
oder
Geschmorte Rehkeule aus dem Hauptsmoorwald
mit Kartoffel-Topinambur-Gratin, sautiertem Rosenkohl
und Rosmarin-Wildrahmsoße
oder
Gebratenes Zanderfilet auf Wernsdorfer Grünkohl,
Salzkartoffeln und Safransoße
oder

Vegane Rote Bete Gnocchi in Thymianbutter geschwenkt mit geröstetem Wurzelgemüse und Kichererbsen

## Dessert

Veganes Spekulatius-Tiramisu mit Zwetschgen oder Lebkuchenparfait mit eingelegten Orangen und Espressocrumble oder Variation von der Birne (Tarte, Eis, Praline)

- Bitte wählen Sie pro Gang maximal 2 Gerichte -Gerne unterbreiten wir Ihnen im Anschluss Ihr individuelles Angebot <mark>m</mark>it Preisen.