

## Aperitivo:

### *Ramazzotti Rosato Mio*

*Ramazzotti Rosato, Prosecco und Eis*

*0,2l*

*Euro 6,50*

## Weinempfehlung

### Faszination

*Rotwein, trocken Rheinhessen,*

*tiefdunkler Regent zusammen mit dem kräftigen*

*Acolon vom Holzfass verwöhnt ein wahrer Charmeur,*

*der die Sinne berührt*

*Hervorragend zu Suppen, dunklem Fleisch, Wild, Ente- und Gänsebraten*

*0,2l*

*Euro 5,50*

## Bierempfehlung

### Erdinger „Picantus“

*Dunkles Weizen mit 7,3%vol*

*0,5l*

*Euro 5,00*



### *Rosa gebratene Entenbrust mit Rotkohl und Kartoffelkroketten*

*Euro 21,50*

*\**

### *Grünkohl*

*mit Röstkartoffeln, Kohlwurst, Kassler und  
Schweinebacke*

*Euro 14,50*

*oder satt Euro 16,50*

*\**

### *„lecker Gänsebraten“*

*mit Kartoffelklößen und Rotkohl*

*Euro 24,50*

*\**

### *Wildschweinbraten*

*mit Pilzen, Rotkohl, Kroketten und Preiselbeersofse*

*Euro 21,50*

—————

### *Zimtpflaumen*

*mit Walnusseis und Schlagsahne*

*Euro 5,50*