❄ ❄ ❄

GÄNSE- & WILDSAISON

Saisonmenü im l`Arrivée

Ab 1. November

❄ ❄ ❄

VORSPEISEN

Gänsesuppe mit Eierstich und buntem Gemüse
Herzhaft & fein – der wärmende Auftakt für kalte Wintertage
11,90€

Geräucherte Entenbrust
Auf Feldsalat mit gerösteten Walnüssen und fruchtigem Cassisdressing
16,90€

Wildpastete auf Briochebrot
Verfeinert mit wilden Preiselbeeren – rustikal und aromatisch
14,90€

HAUPTGANG

Knuspriger Gänsebraten – Brust und Keule
Mit Marzipanbratapfel, glacierten Maronen, Apfelrotkraut, Kartoffelknödel und feinem Gänsejus
39,90€

Ganze Gans für 4 Personen
Goldbraun gebraten und am Tisch tranchiert · Vorbestellung erforderlich
159,90€

Xmas Burger
Saftiges Gänsefleisch, Gänsesauce und Rotkraut, dazu knusprige Pommes
22,90€

Rosa gebratene Entenbrust
In Zimt-Rotweinsauce, dazu Bandnudeln und Rotkohl
31,90€

Hirschgulasch
Zart geschmort, serviert mit Butterspätzle und Rotkohl
28,90€

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Auf der Haut gebraten, mit Rosmarinkartoffeln und gegrilltem Gemüse
29,90€

❄ ❄ ❄

GÄNSE- & WILDSAISON

Saisonmenü im l`Arrivée

Ab 1. November

❄ ❄ ❄

VEGETARISCH

Linguine mit Trüffel aus dem Parmesanlaib

Am Tisch im Parmesanlaib geschwenkt, in cremiger Trüffelrahmsauce, vollendet mit frisch gehobeltem Trüffel

32,90€

Käsespätzle

Cremig überbacken, mit Kürbiskernen und knusprigen Röstzwiebeln

19,90€

DESSERT

Lebkuchenmousse

Luftig-würzig, mit heißen Kirschen und cremigem Vanilleeis

11,90€

Weihnachtsbirne

Eingelegt in Portwein-Zimt-Sauce, gekrönt mit feinem Walnusseis

10,90€

l'Arrivée
HOTEL & SPA
RESTAURANT