Advents-Speisenkarte

Herzlich willkommen in der leckersten Zeit des Jahres.

Unsere Adventsspeisenkarte ist wie ein weihnachtlicher Wunschzettel. Wir servieren Ihnen festliche Spezialitäten, winterliche Wohlfühlgerichte und natürlich unsere Ebert-Klassiker.

Vorspeisen

Steinpilzkraftbrühe mit hausgemachten Gänseravioli und Gemüsebrunoise
Porcini mushroom broth with homemade goose Ravioli and vegetables brunoises
11,00

Waldorfsalat mit Apfel, karamellisierten Nüssen, Blattsalaten
Croutons und Preiselbeersauce (V)
Waldorf salad with apple, caramelized nuts, leaf salad, croutons and cranberry sauce
14,00

Ein Dutzend gebratene Garnelen mit bunten Salaten,
und zweierlei Saucen
A dozen fried shrimps with mixed salad and two kinds of sauce
17,00

Silberlachs nach baltischer Art geräuchert mit knusprigen Kartoffelröstinis,
geraspeltem Meerrettich, Schmand und Salatstrauß
Baltic-style smoked silver salmon with crispy potato rösti, grated horseradish, sour cream and salad bouquet
18,00

Gratinierte Ziegenfrischkäsecreme mit dreierlei Chutneys (V)
und marinierten Blattsalaten
Gratinated goat's cheese cream with three kinds of chutneys and marinated mixed greens (V)
16,00

Hausgemachte Gänseleberterrine
mit Waldorfsalat, Sauce Cumberland, Kumquats, und Salatstrauß
Homemade goose liver terrine with Waldorf salad, Cumberland sauce, kumquats and a salad bouquet
17,00

Trüffel Tortelloni mit Cashewkernen,
Radicchio, Weißweinbuttersud und Parmesan
Truffles Tortelloni with cashew nuts, radicchio, white wine butter sauce and parmesan
19,00

Beilagensalat Gurke oder Beilagensalat Gemischt
Side salad cucumber or mixed side salad
7,50

Hauptspeisen

Ofenfrischer Gänsebraten mit Preiselbeer Apfel, Bratensauce, Apfelrotkohl, Grünkohl, und Kartoffelkloß mit Butterbrösel

Oven-fresh roasted goose with gravy, cranberry apple, red cabbage, kale with bacon and potato dumplings

¼ Gans 46,00

Ofenfrische Landente mit Bratensauce, Apfelrotkohl, Grünkohl und Kartoffelkloß mit Butterbrösel

Oven-fresh roasted duck with gravy, cranberry apple, red cabbage, kale with bacon and potato dumplings

¼ Ente 27,00 ½ Ente 34,00

Kalbsgoulasch Züricher Art mit Champignons, Sherryrahmsauce und knusprigen Kartoffelrösti

Veal goulash Zürich Style with mushrooms, sherry cream sauce and potato Rösti

28,00

Gänseleber Berliner Art mit Apfelscheiben, Zwiebeln und Kartoffelpüree

Goose liver Berlin Style with apple slices, onion and mashed potatoes

25,00

Großes Schnitzel „Wiener Art" mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln, Speck und Gurkensalat

Schnitzel Vienna style with cranberries, home fries, bacon and cucumber salad

24,00

Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter, Meerrettichcreme, Lyoner Bratkartoffeln und Gurkensalat

Pan fried pikeperch fillet with almond butter, horseradish cream, fried potatoes and cucumber salad

26,00

Gebratene Kräuterseitlinge mit Nussbutter, (V) Wirsingkohl a'la Creme und Kartoffelpüree

King oyster mushrooms with nut butter, savoy cabagge and mashed potatoes

24,00

Dessert

Marzipan Crème Brûlée mit Rohrzucker gratiniert und Mandarinensalat

Marzipan Crème Brûlée gratinated with brown sugar and tangerine salad

13,00

Crêpes Suzette mit Grand Manier flambiert, Orangensauce und Vanilleeis

Crepes Suzette with Grand Manier, orangesauce and vanilla ice cream

14,00

Parfait von Mandelkrokant und weißer Schokolade mit Amaretto Kirschen

Parfait of almond brittle and white chocolate and Amaretto Cherries

14,00

Drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Schokoladensauce

Three scoops vanilla ice cream with hot raspberries or chocolate sauce

12,00