

## Herbstlich/ Winterlich 2020

### Vorspeise

Gezupfte **Blattsalate** mit Himbeerdressing, rosa gebratenen **Entenbrustscheiben** und Pinienkernen - 12,90

### Suppe

**Wildkräutersuppe** mit gebratenen **Rinderfiletstreifen** und Brotcroutons 7,90

**Wildkräutersuppe vegetarisch** 5,90

### Hauptspeisen

Das Beste von der **Gans**: „**Brust und Keule**“, mit **Apfel-Rotkohl**, hausgemachten **Kartoffelklößen** und gefüllten **Bratapfel** 26,90

Zweierlei vom heimischen **Reh** „**Ragout und rosa gebratene Keule**“, **Butterspätzle**, **Apfelkompott** und Preiselbeeren 24,90

Duett vom **Zander** und **Lachsfilet** auf **Blattspinat**, **Safranrisotto**, und Rieslingschaum 20,90

**Fettuccine** mit Gemüsestreifen in **Kräuter-Kokus Milch**, frischem Rucola und gehobeltem Parmesankäse (vegetarisch → vegan ohne Käse möglich) 9,90

### Dessert

Hausgemachtes **Haselnusseis-Parfait** mit warmen **Kirschpflaumenkompott** 7,90

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Waldbeerenfrüchten 7,90

**Familie Haneke, unser Küchenchef Reinhard Rosprim und das gesamte Team wünschen Ihnen eine schöne und besinnliche Weihnachtszeit auf dem Wasserschloss Borbeck!**