

# KOCHEN IST LIEBE

## SUPPE

### **Planies kerniger Wintereintopf**

mit einer kräftigen Rindseinlage, Wurzelgemüse, Rosenkohl, Kartoffeln, Kräutern, Bauernwürstchen, Wirsing und Gewürzen

8,20 €

## SALATE UND ZWISCHENGERICHTE

### **Salade Monte Carlo <sup>4,5</sup>**

winterliche Ackersalate an Kartoffel-Speckdressing mit gesotteten Champignons und Kirschtomaten, Tessiner Maronen, gerösteten Pinienkerne und einer rosa gebratenen Brust von der Barbarieente

13,10 €

### **Salat von Land und Meer**

knackige Edelblattsalate - Rucola, Romana, Batavia, Lollo Rosso - an Kräuterdressing mit rosa gebratenem Lammrücken, gebratenen Meeresfrüchten, Norwegerlachs und einer Riesengarnele sowie Kirschtomaten, Salatgurken, Paprikastreifen, Minirösti und Croûtons - dazu Baguette

14,40 €

## HAUPTGERICHTE

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und einem Gemüsegratin

19,20 €

### **Schwäbischer Zwiebelrostbraten**

mit Zwiebelschmelze, Röstkartoffeln und Kürbisgemüse

21,50 €

### **Rücken vom Achalmschäfchen**

mit Thymian und Rosmarin – in Öl rosa gebraten serviert an einem Bordeauxsößle – dazu Couscous Provençal und gefülltes Minigemüse

23,00 €

### **Braten vom einheimischen Junghirsch**

an einem feinen Lemberger-Preiselbeeren-Sößle mit Rosenkohl, Rotkraut und hausgemachtem Kartoffelknödel

17,90 €

### **Gerauchter Lachs <sup>4,5</sup>**

- dazu Sahnemeerrettich und zwei Kartoffelrösti

12,70 €

### **Gebratener Oktopus**

- dazu blanchierter Blattspinat und Bauernbrot

14,90 €

### **Hausgemachte Ravioli**

gefüllt mit getrockneten Kirschtomaten und Spinat im Rucolabett, verfeinert mit Salbei, Butter und gebratenen Kirschtomaten


13,90 €

## DESSERT

### **Planies Apfeltraum**

mit frischem Apfel, Mascarpone, Ricotta, Calvados und Zimt

7,80 €



Frohe  
Weihnachten

# ALLES GANS IM PLANIE



## SUPPE

### **Gänsekraftbrühe**

mit eingelegtem Gänseklein und verfeinert mit Portwein

7,20 €

## SALATE UND ZWISCHENGERICHTE

### **Planies Gänsesalat Royal** <sup>4,5</sup>

feiner Ackersalat an Kartoffeldressing  
mit Streifen von der deutschen Freilandgans,  
gerauchter Brust und deren Leber, Apfelspalten,  
Maronen und Granatapfel

13,20 €



## HAUPTGERICHTE

### **Großmutter's Gänsebraten (Brust und Keule)**

mit Rotkraut, Maronen, Rosenkohl und Kartoffelklößen

23,80 €

### **mit Dessert**

gefüllter Bratapfel mit Vanillesauce

26,50 €

### **Gänsekeule**

mit Rosenkohl, Maronen und Kartoffelkloß

19,50 €

### **Gebratene Gänseleber**

in Portweinbutter mit winterlichem Salat  
an Orangen-Walnuss-Dressing

13,50 €

### **Pasta vom Federvieh**

Tagliatelle mit Gänseklein, Maronen,  
getrockneten Tomaten und Wurzelgemüse

13,90 €

### **Hausgemachte Gänseravioli**

an weißer Portweinsauce  
mit glasierten Apfelstückchen, gerösteten Walnüssen  
und blanchierten Rosenkohlblättern

14,80 €

### **Quiche Lorraine von der Gans**

- ein besonderes Erlebnis für den Gaumen -

11,00 €

## DESSERT

### **Bratapfel gefüllt**

mit Marzipan, Rosinen und Rum  
an warmer Vanillesauce

6,80 €

