



# Eiffel

## Restaurant

### Saisonkarte



#### Suppe

Maronencremesüppchen 9€  
mit Haselnusskrokant und Brotcroutons

Kürbiscremesüppchen 9€  
mit Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Garnele

#### Vorspeise

Lachstatar vom Filet 13€  
Mit Avocado, Limette, Dill, Lauchzwiebeln und Orangen-Meerrettich-Soße

Birnencarpaccio 10€  
auf Pflücksalat, Gorgonzola und Walnüssen

#### Hauptspeise

Gepfeffertes Hirschrücken 25€  
mit Butter-Rosenkohl, Kartoffelpüree, Schalotten in Glühweinsauce und  
Rotkohlstroh

Ganze Dorade aus dem Ofen 23€  
mit mediterranem Mischgemüse, Rosmarinkartoffeln und Zitronen Soße

Klassische halbe Ente 24€  
Mit Apfelrotkohl oder Grünkohl, Kartoffelklößen und Orangen-Bratenjus

Knusprige Gänsekeule 26,90€  
Mit Apfelrotkohl, Grünkohl, Kartoffelklößen und Gänsejus

Knusprige Gänsebrust 26,90€  
Mit Apfelrotkohl, Grünkohl, Kartoffelklößen und Gänsejus

Gans to Go 109€  
Gans im Ganzen (ca.5kg)  
Mit Apfelrotkohl, Grünkohl, Kartoffelklößen und Gänsejus