

Suppen

Zwiebelsuppe / geröstete Graubrot-Croutons 6,50 €
Onion soup / roasted brown bread croutons

Consommé von der Gans / Gänseklein / Eistich 7,00 €
Consommé of goose/ giblets / royale

Rotkohlsüppchen / Apfel-Zimtwürfel / Wildschinken 6,50 €
Red cabbage soup / apple-cinnamon cubes / game ham

Vorspeisen

Vorspeisenvariation:

Datteln im Speckmantel / Serranoschinken mit Melone

Tomate-Mozzarella-Spieß / Mango-Chilissalat / Knoblauchbaguette 11,00 €

Starter variation: dates with bacon coat / Serrano ham with melon für 2 Personen 20,00 €
tomato-mozzarella-skewer / mango-chilli-salad / garlic baguette

Zweierlei von der Gänseleber / karamellierte Apfel-Chili-Spalten

Maronensorbet 11,00 €

Twofold of goose liver / caramelized apple-chilli-slices / chestnut sorbet

Salat

Zupfsalate / Gambas in Pankopanade / Granatapfelkerne

Joghurt-Limettdressing 17,50 €

Lettuce / prawns in a Panko coat / pomegranate seeds / yoghurt-lime dressing

Hauptgerichte

SENGELMANNSHOF

DAS LAND. GAST. HAUS.

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Pommes frites / gemischter Salat / Preiselbeeren 23,50 €

Viennese escalope of veal saddle / French fries / mixed salad / cowberries

Kettwiger Senfrostbraten / Rotweinsauce / Röstzwiebeln

Bratkartoffeln / gemischter Salat 22,00 €

Mustard-roast / red wine sauce / roasted onions / fried potatoes / mixed salad

Ente in 2 Gängen:

Brust / Orangensauce / Rosenkohl / Spätzle

Keule / Thymian-Honigjus / Rotkohl / Kartoffelkloß 23,00 €

Duck in 2 course: Breast / orange sauce / Brussels sprout / spaetzle

Haunch / thyme-honey sauce / red cabbage / potato dumpling

Gänsebraten "traditionell" / Maronensauce

Bratapfel / Rotkohl / Kartoffelkloß 25,00 €

Roast goose "traditional" / chestnut sauce / baked apple / red cabbage / potato dumpling

Sous vide gegartes Hirschrückensteak / Wacholderjus

gebackenes Wurzelgemüse / Kartoffelplätzchen 26,00 €

Sous vide cooked saddle of venison steak / juniper jus / baked root vegetables / fried potato patties

Balsamico marinierte Gänsebrust / Apfel-Birnen-Relish

Spitzkohl-Rosinengemüse / Butterspätzle 22,00 €

With balsamic marinated goose breast / apple-pear-relish / pointed cabbage with raisins / spaetzle

Wildgulasch / Preiselbeeren / Rosenkohl / Butterspätzle 19,00 €

Game goulash / cranberries / Brussels sprout / spaetzle

Fisch

Sous vide gegarter Lachs / Panko-Kräuterkruste / Zitronen-Honigsauce

Pastinaken-Kartoffelpüree / gebratene Zucchini-scheiben 21,00 €

Sous vide cooked salmon in a Panko-herb-crust / lemon-honey-sauce / parsnips-potato mash
fried zucchini slices

Doradenfilet / Avocado-Pesto-Nudeln / Pinienkerne

klarer Gurken-Dillsalat 19,50 €

Gilthead fillet / avocado-pesto-noodles / pine nuts / clear cucumber-dill-salad

Vegetarisch

Pak Choi-Quinoa-Roulade / gebackener Fetakäse

Gemüsebolognese 14,00 €

Bok choy-Quinoa roll / baked Feta cheese / vegetables-Bolognese

Burger

"Sengelmann Burger"

Rindfleisch-Patty / Salat / Käse / Röstzwiebeln / Pommes frites 9,80 €

mit gemischtem Salat 14,50 €

Burger with beef patty / lettuce / cheese / roasted onions / French fries / mixed salad

"Goose ´n´ Duck Burger"

Gezupftes Gänsefleisch & Entenleber / Cranberry Bun

Maronen-Mayonnaise / Apfelchips 13,50 €

Burger with pulled goose meat & duck liver / cranberry bun / chestnut-mayonnaise / apple-chips

"Panko Burger"

Hähnchenbrust in knuspriger Pankopanade / Mango-Chili-Salsa

Süßkartoffel Pommes frites / gemischter Salat 17,50 €

Burger with chicken breast in crunchy Panko coat / mango-chilli-salsa / French fries of sweet potatoes mixed salad

Dessert



Dreierlei vom Bratapfel mit Vanillesauce

Three ways of baked apple with vanilla sauce

7,50 €

Warme Rotweinpflaumen mit gebrannten Mandeleis

Warm claret plum with almond ice cream

6,50 €

Marzipanparfait / Lebkuchenbisquit / Gewürzorangen

Marzipan parfait with gingerbread bisquit and spicy orange

6,50 €

Marinierte Glühweinbirnen / Zimt-Espuma / Baumkucheneis

Marinated mulled wine pear with cinnamon-espuma and pyramid cake ice

7,00 €