Weinhaus Tante Anna

## Vorspeisen

**In rote Bete gebeizter Färöer Lachs** **€ 28**
Gurken-Apfel-Fond, Rote Bete Creme, Limette
*Beetroot-Cured faroese salmon, cucumber–apple consommé, beetroot cream, lime*

**Eingelegter violetter Blumenkohl** **€ 21**
Brombeere, Haselnuss, weißes Blumenkohlpüree
*Pickled purple cauliflower, Blackberry, hazelnut, cauliflower purée*

## Suppen

**Cremesuppe von der Annabelle-Kartoffel** **€ 21**
Nordseekkrabbe, Brotcroutons, Majoran
*Annabelle potato cream soup, north sea shrimp, croutons, marjoram*

**Cremesuppe von der Annabelle- Kartoffel** **€14**
Brotcroutons, Majoran
*Annabelle potato cream soup, croutons, marjoram*

Liebe Gäste, sollten Sie allergische Reaktionen oder Unverträglichkeiten gegenüber bestimmten Lebensmittelgruppen oder Zutaten haben, bitten wir Sie, nach unserer speziellen Speisekarte zu fragen.
Dear guests, if you have allergic reactions or intolerances to any food groups ingredients please ask for our special menu.

Die Preise verstehen sich inkl. MwSt. / the prices include tax

Weinhaus Tante Anna

## Gans in 2 Teilen [Modern & Classic]

**Vom Geflügelhof Jansen**

**Teil I** Sous vide gegarte Gänsebrust-Tranchen, Kerbelknolle, Portwein-Kirschapfel, Spekulatius-Jus
*Part I Slices of sous vide cooked goose breast, chervil root, portwein apple,speculoos jus*

**Teil II** Niedrig Temperatur gegarte Gänsekeule, Apfel-Rotkohl, Kartoffel-Knödel, Gewürzmaronen, Gänse-Jus
*Part II slow cooked goose-leg, apple red cabbage, potato dumpling, chestnuts, jus* **€ 64**

## Hauptgänge

**Gefüllte Ravioli**
Waldpilze, Herbsttrüffel, Parmesan, Kressesalat
*Ravioli with wild mushrooms, autumn truffle, parmesan, cress salad* **€ 37**

**Düsseldorfer Senfrostbraten**
Rumpsteak mit Senfkruste, Kartoffelpüree, glasiertem Wirsing
*Striploin steak with mustard crust, mashed potatoes, glazed savoy cabbage* **€ 39**

**Rosa gebratener Lammrücken**
Parmesanpolenta,geschmortem Kopfsalat, Petersilienwurzel
*Pink-Roasted saddle of lamb, Parmesan polenta, braised lettuce, parsley root* **€ 43**

**Gebratenes arktisches Saiblingsfilet**
Kürbisrisotto, eingelegten Kräuterseitlingen, steirisches Kernöl
*Pan-fried brill fillet, pumpkin risotto, pickled king oyster mushrooms, seed oil* **€ 44**

## Desserts

**Zitronen-Sorbet** ***-im Glas serviert-***
*Lemon sorbet* **€ 9**

**Kugel salziges Karamelleis** ***-im Glas serviert-***
*Salted caramel ice cream* **€ 9**

**Lebkuchen-Mousse**
Himbeer-Coulis, Schokoladen Crumble, Tonkabohnen-Eis
*Gingerbread mousse, raspberry, chocolate-crumble, tonka-bean icecream* **€ 21**

**Käseauswahl**
Hausgemachtes Früchtebrot, Feigensenf
*Variation of cheese, fig mustard, fruit bread* **€ 25**