



RESTAURANT GUT KADEN  
JOHANN ALT

## DIE MARKTFRISCHE

### Vorspeisen/Starter

Feldsalat mit Bratkartoffeldressing, Entenleber mit Apfel 17,50  
Lamb's lettuce with potatoes dressing, duck liver with apple  
A L

Kürbiscremesuppe mit Kokos und Sahnehaube 6,90  
Pumpkin soup with cocos, cream  
G

Entenkraftbrühe mit Kerbelklößchen 6,90  
Duck broth with chervildumplings  
I

### Hauptgerichte / Main dishes

1/2 Bimöhler Bauernente mit Orangen-Honigsauce, Rotkohl Kartoffelknödel 38,90  
1/2 Bimöhler Duck with red cabbage, potatoes dumplings  
A1 I L

Hirschrücken mit Schwarzkohl, Preiselbeerbirne, Dauphinekartoffeln 38,50  
Venison saddle with black cabbage, cranberry pear, Dauphine potatoes  
D G B

Zanderfilet auf Grünkohl in Rahm, Kartoffeln 28,50  
Perch fillet on creamy kale, potatoes  
A1 G

Grünkohl mit Schweinebacke, Kassler, Kochwurst, Bratkartoffeln 21,50  
Kale with Pork cheek, smoked pork, sausage, roast potatoes  
A1 G

### Dessert

Nougatparfait im Kakaomantel, Zimtzwetschgen 9,50  
Nougat parfait in cocoa coating, cinnamon plums  
C G H1 H2

Kaiserschmarr'n mit Vanilleeis 10,70  
A1 C G