



Gänsezeit

<i>Gänsekraftbrühe mit Gemüsestreifen, Gänsefleisch und Eierstich</i>	4,50 €
<i>Gänseschmalz verfeinert mit Apfel, Zwiebeln und Majoran an Gouda-Käse mit Gewürzgurken und kleinem Salat, dazu frisches dunkles Brot</i>	7,80 €
<i>Großer winterlicher Salat mit feinen Tranchen von hausgeräucherter Gänsebrust, gehobeltem Parmesan, gerösteten Sonnenblumenkernen und Kräutercroutons, dazu ein Orangendressing</i>	10,50 €
<i>Gebratene Gänseleber auf rotem Portweinrisotto und Ofentomaten</i>	13,40 €
<i>1/4 Gans frisch aus dem Ofen in Orangen- Beifußsoße mit Quitten-Rotkohl und Kartoffelklöße</i>	17,50 €
<i>Geschmorte Wildschweinkeule in Rosmarinsoße, an Butterrosenkohl und Kartoffelkrapfen</i>	15,50 €

Auf Vorbestellung

<i>Eine ganze Gans für 4 Personen, an Apfelrotkohl und Kartoffelklöße, dazu 1 Flasche Rotwein</i>	85,00 €
---	---------

Dessert

<i>Warmer Bratapfel mit Marzipan und Rosinen gefüllt auf Vanillesoße</i>	5,00 €
--	--------