

Gans und mehr

| | |
|---|---------|
| Maronen- Orangensüppchen mit Sahnehaube Chestnut-orange soup with cream | 7,50 € |
| Ackersalat in Himbeer- Walnussdressing, serviert mit gebratenen Gänseleberstreifen Lamb's lettuce with raspberry-walnut dressing, served with roasted goose liver | 14,90 € |
| Knusprige Keule von der Gans an Orangensauce, Gewürzrotkohl und Kartoffelknödel Crispy roasted leg of goose with orange sauce, spice red cabbage and potato dumplings | 28,50 € |
| Knusprige Gänsebrust in Pflaumen-Thymiansauce, dazu Zimtrotkraut und Kartoffelknödel Crispy roasted breast of goose with plum-thyme sauce, served with cinnamon red cabbage and potato dumplings | 29,50 € |
| Brust und Keule von der Gans nach Art des Hauses, Orangensauce, Butterrosenkohl und geschmälzten Kartoffelknödel ^(2,3,5) Breast and leg of goose made to our own recipe, orange sauce, Brussels sprouts and glazed potato dumplings | 32,50 € |
| Barbarie Entenbrust rosa gebraten auf Rotweinsoße, Gemüsemix und Schupfnudeln ^(1,5) Roasted duck breast with red-wine sauce, vegetables and Schupfnudeln | 28,90 € |

Alle Preise inkl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer