



Gans & Ente

Vorspeise:

Feldsalat in Balsamicodressing
mit geräucherter Gänse- und Entenbrust 11.50 L

Suppen:

Gänsecremesuppe
mit Dill 5.80 G-L

Wildentenkraftbrühe

mit Gänseleberklößchen 6.80 A-C-G-I-L

Hauptgerichte:

Knuspriger Gänsebraten mit Rosmarinjus
glasierten Maronen, Rotkohl, Kartoffelknödel
und gefülltem Schmorapfel 27.80 A-I-L

Knusprige Gänsekeule mit Rosmarinjus
glasierten Maronen, Grünkohl und Petersilienkartoffeln
und gefülltem Schmorapfel 27.80 A-I-L

Rosa gebratene Entenbrust mit Cassissoße
Broccoliröschen und Kräuterrösti 21.80 I-L

Dessert:

Hausgemachtes Quittenmousse
mit Rotweibirne 6.80 C-G

