

„Gan(s)z und gar“



Vorspeise:

Geräucherte Entenbrust

mit knackigem Feldsalat, Preiselbeerchutney
und Walnussöldressing

€ 9,50

Suppe:

Gänsekraftbrühe mit feinem Gemüse und Gänseklein

€ 6,50

Hauptgerichte:

Hirschgulasch

mit Preiselbeerbirne, gebratenen Zwiebeln, Champignons
und Semmelknödel

€ 18,50

Geschmorte Entenkeule

auf Rotkohl mit Kartoffelknödel und Bratensauce

€ 18,50

Rosa gebratene Barbarie Flugentenbrust

mit Apfel- Rotkohl, Kartoffel- Selleriepüree, und Preiselbeersauce € 21,50

Gänseschmaus (Brust & Keule)

mit Apfel- Rotkohl, glasierten Maronen,
sowie Kartoffelknödel oder Butterkartoffeln und Cassissauce

€ 23,00

Dessert:

Schokoladen Malheur

mit Bratapfel- Vanille Eis und Zimtschaum

€ 8,50

Dazu empfehlen wir:

Château Lamothe de Haux rouge

0,2L € 8,50
0,5L € 21,50
Flasche € 32,00

2016er RK Riesling

0,2L € 7,10
0,5L € 18,00
Flasche € 26,50

2015er Wolkentanz Riesling

Flasche € 27,50