

G Ä N S E K A R T E

kalte Vorspeisen

Gänserilletes mit frischem Thymian verveinert
dazu reichen wir
hausgemachtes Vollkornbrot € 7,80

geräucherte Entenbrust auf Rapunzelsalat
verfeinert
mit einer Himbeer-Honig-Vinaigrette an
Cranberrykompott € 10,80

hausgemachter luftgetrockneter
Gänseschinken an Feldsalat mit
frischer Feige und Speckpflaume € 10,80

warme Vorspeisen

legiertes Gänsesüppchen mit Gemüsejulienne
und Knöpfli € 5,80

Zwischengericht

frische Gänseleber auf einem Carpaccio
von gemischten Pilzen und
frischem Basilikum € 12,80

Hauptgerichte

Gänsebrust oder Gänsekeule im Ofen gegart
an Backapfel dazu reichen wir
hausgemachten Rotkohl, Rosenkohl
und Kartoffelklöße auf Wunsch
mit Aprikosen gefüllt € 22,80

karamellierte Entenkeule im Ofen gegart
dazu reichen wir Rahmwirsing
und Kartoffelstampf € 21,80

Gänseragout mit gemischten Pilzen
an Spätzle und Rotkohl € 19,80

Geschnetzeltes vom Fasan mit
Weintrauben und Babykräuterseitlingen,
dazu Salat und Spätzle € 22,80

Zum Abschluß

Apfel-Crumple mit Apfelsinen und
Granatapfel auf Vanillespiegel € 5,80

Eierlikör-Zimt-Mousse mit
Spalten von der Rotweibirne € 5,80

