Gans & Ente

VORSPEISEN

Carpaccio von der geräucherten Entenbrust an Feldsalat 16,50 €
mit Preiselbeercoulis

***

Rucolasalat mit Beerendressing, Croutons 18,50 €
und gebratener Entenleber
mit gebratenen Speckstreifen und Balsamicojus

HAUPTGERICHTE

Portion Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst, Kasselerbraten, 28,50 €
Bauchfleisch und Salzkartoffeln

***

Knuspriger Gänsebraten, mit Brust und Keule, 45,50 €
gefülltem Bratapfel auf Beifußsauce
mit Apfelrotkohl, Rosenkohl und Kartoffelknödeln

***

Gänsebrust auf Beifuß-Sherrysauce 47,50 €
mit Rot- und Rosenkohl und Kartoffelkroketten

***

Geschmorte Gänsekeule auf Beifußsoße mit Rotkohl, 45,50 €
Grünkohl und Petersilienkartoffeln

***

Ganze Gans, frisch aus dem Ofen für 4 Personen, inkl. Nachservice 189,00 €
knusprig und goldbraun gebraten - am Tisch tranchiert
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen, Beifußsoße und Bratapfel

DESSERT

Hausgemachte Rumtopffrüchte „Castanea“ 10,50 €
mit gebackenen Vanilleeis

***

Lebkuchenmousse mit Nougateis und Baileysoße 10,50 €