

Gans, Ente & Saisonale Spezialitäten

Vorspeisen

Carpaccio von der geräucherten Entenbrust an Feldsalat mit Preiselbeercoulis	€ 12,50
Rucolasalat mit Beerendressing, Croutons und gebratener Entenleber mit gebratenen Speckstreifen und Balsamicojus	€ 15,50

Hauptgerichte

Portion Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst, Kasselerbraten, Bauchfleisch und Salzkartoffeln	€ 21,50
Knuspriger Gänsebraten, mit Brust und Keule, gefülltem Bratapfel auf Beifußsauce mit Apfelrotkohl, Rosenkohl und Kartoffelknödeln	€ 27,50
Gänsebrust auf Beifuß-Sherrysauce mit Rot- und Rosenkohl und Kartoffelkroketten	€ 28,50
Geschmorte Gänsekeule auf Beifußsoße mit Rotkohl, Grünkohl und Petersilienkartoffeln	€ 26,50
Ganze Gans, frisch aus dem Ofen - am Tisch tranchiert mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen, Beifußsoße und Bratapfel - für 4 Personen, inkl. Nachservice -	€ 139,00
Ganze „Wittorfer Freiland Gans“ vom Gänsehof Backeberg knusprig und goldbraun gebraten - am Tisch tranchiert mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelkößen, Bratapfel und Beifußsauce - für 4 Personen, inkl. Nachservice -	€ 219,00

Desserts

Hausgemachte Rumtopf Früchte „Castanea“ mit gebackenen Vanilleeis	€ 7,50
Gebrannte Lebkuchencreme mit Nougateis	€ 8,50