

# Die Gänse fliegen tief!

<b>Gänseschmalz</b> Ofenfrisches Baguette	3,80 €
<b>Gänsekraftbrühe</b> mit Gänseklein und Baguette	4,20 €
<b>Gebratene Gänseleber</b> auf Wintersalat mit Hausdressing, geröstete Sonnenblumenkerne und frisches warmes Baguette	8,90 €
<b>½ Polnische Gänsebrust, Soße</b> Apfelrotkohl und Kroketten	16,50 €
<b>1 Polnische Gänsekeule, Soße</b> Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	17,50 €
<b>Halbe Ente, knusprig gebraten</b> dazu Kartoffelknödel, Rotkraut und Orangensauce	14,00 €
<b>Hausgemachtes Spekulatius Parfait</b> auf Marzipansauce	4,80 €

Gebratene Gänseleber auf Feldsalat  
mit Croutons

\*\*\*

Gänsebraten, Brust und Keule  
schön knusprig  
auf Preiselbeersauce  
mit Kartoffelknödel, Kroketten und Apfelrotkraut  
dazu ein Riesling Apfel

\*\*\*

Winterliche Dessertvariation

34,50 € pro Person

## **Eine Gans mit ca. 5 kg**

die am Tisch tranchiert wird.

dazu Kartoffelknödel, Kroketten und Apfelrotkraut  
und ein Riesling Apfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen

(3Tage Vorbestellung)

116,00 €