

Winter- und Weihnachtszeit

Winterliche Blattsalate mit Himbeervinaigrette und gebratener Gänseleber und gerösteten Walnusskernen	7,90
Klare Gänsebrühe mit Gemüsestreifen und Gänseklein	4,90
Gebackene Kasslerscheiben mit hausgemachtem Sauerkraut und Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree	8,90
Deftiger Grünkohl mit gebackenen Kasslerscheiben oder Bregenwurst und Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln	10,40
Zartes Wildragout in Backobst-Rotweinsauce mit Schmand, dazu Haselnussspätzle und Apfelrotkohl	11,90
Zarte Hirschmedaillons mit Haselnusskruste an Thymian-Honigsauce mit Preiselbeerbirne, dazu Speckrosenkohl oder Apfelrotkohl und Spätzle	14,90
Halbe Ente an Portweinjus, dazu Rahmwirsing und Herzoginkartoffeln	12,90
Zarter Gänsebraten (Keule und Brust) an eigener Jus mit Preiselbeerapfel, Beilagen zur Wahl: Apfelrotkohl oder Grünkohl, Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln	Port. 19,90

**Unsere Gänse werden mit einer Füllung (Äpfeln, Zwiebeln und Orange)
im Ofen knusprig gebraten.**

Dessert:

Mandelparfait mit Amaretto und Fruchtsaucenspiegel	4,90
Hausgemachter Bratapfel mit Preiselbeer-Mandelfüllung Haselnüssen auf Vanillesauce und Sahne	4,40