

Gänsezeit

Kürbis Ingwercremesuppe mit Kürbiskernen		5,50
Gänseleber auf Feldsalat mit Balsamicodressing	große Portion	12,90
	kleine Vorspeise	6,90
Kürbispasta gebackene Stücke vom Muskat-, Hokaido- und Butternußkürbis geschwenkt in Bandnudeln mit Frühlingslauch und Rahm		10,90
Gänseleber „Berliner Art“ gebraten mit Äpfeln und Zwiebeln dazu Kartoffelpüree		14,90
Gänse-Burger Rustikaler Burger mit saftigen Fleischstreifen von der Gans, hausgemachten Soßen, gebratenem Apfelring und Rotkrautsalat dazu Süßkartoffel-Pommes		15,50
Wildschweinbraten aus der Keule in Wacholder-Preiselbeerensoße dazu Rosenkohl, Haselnußspätzle und eine Preiselbeerbirne		18,90
1/2 Grillente mit Rotkohl, Soße und Kartoffelklößen		19,90
Eine 1/4 gebratene Gans mit Rotkohl/Grünkohl und Kartoffelklößen. Bitte wählen Sie zwischen der Keule oder der Brust.	Keule Brust	26,50 28,50

Schmankerl zum Mitnehmen

Hausgemachtes Gänseschmalz	(250 g Becher)	4,00
-mit Grieben	(250 g Becher)	4,50
Gänseleberwurst	(ca. 125 g)	3,50