



## Unser Küchenchef empfiehlt Ihnen

Gänsekraftbrühe  
mit Gänseklein und hausgemachten Pfannkuchenstreifen

**€ 6,00**

Geräuchertes Entenbrust-Carpaccio  
mit Feldsalat und lauwarmem Kartoffeldressing

**12,50**

Gebratene Gänseleber  
auf geschmorten Zwiebeln und Apfelscheiben  
mit Sellerie-Kartoffel-Mousseline

**€ 15,50**

Knusprig gebratene Gänsekeule  
auf Holunderrotkohl, mit Marzipan gefüllter Schmorapfel  
und kleine Kartoffelklöße

**€ 21,00**

Trilogie von der Hafermastgans  
Gänsekeule, Gänsebrust und Gänseleber mit feinem Speckrosenkohl,  
gefülltem Bratapfel und Nuss-Schupfnudeln

**€ 27,00**