

WINTERKARTE

GANSLLEBER

mit flambierten Calvados-Apfelspalten und getoastetem Kräuterbaguette
€ 12,40 A,C,G,O

GANSLSUPPE

mit Croutons
€ 7,40 A,C,G

MARTINIGANSL

mit Erdäpfelknödel, Honig-Orangen-Rotkraut und
Bratensaft
€ 21,00 A,C,G,O

REHRAGOUT

mit Butter-Spiralnudeln und Preiselbeere-Orange
€ 16,80 A,C,G,O

HIRSCHROLLBRATEN

mit Kroketten, Preiselbeer-Birne und Rotwein-Jus
€ 17,80 A,C,G,O

GEBRATENE ENTENBRUST

mit Ofen-Süßkartoffel und Schalotten-Chutney
€ 18,80 O

MARONIPÜRÉE

mit warmen Beerenfrüchten und Schlagobers
€ 8,50 G,O

WINTER MENU

FRIED GOOSE LIVER

with flambéed Calvados-apple and toasted herb-baguette
€ 12,40 A,C,G,O

BOUND GOOSE SOUP

with croutons
€ 7,40 A,C,G

ST. MARTIN'S GOOSE

with potato dumpling, honey-orange-red cabbage
and gravy
€ 21,00 A,C,G,O

VENISON STEW

with buttered pasta and cranberry-orange
€ 16,80 A,C,G,O

ROAST VENISON

with croquettes, cranberry-pear and red wine-jus
€ 17,80 A,C,G,O

ROASTED DUCK BREAST

with baked sweet potato and shallot-chutney
€ 18,80 O

CHESTNUT PUREE

with warm red-berries and whipped cream
€ 8,50 G,O