Gans … ganz lecker!

…auch in diesem Jahr möchten wir Sie wieder mit unseren frisch zubereiteten Gänsegerichten verwöhnen und Sie schon ein wenig auf das bevorstehende Weihnachtsfest einstimmen.

Rote Bete Suppe „nach Oma's Art" mit hausgebackenem Baguette und
⁕ frischem Rahm$_{2,A,G,I}$ 8,40€ oder ⁕ geröstetem Gänsefleisch$_{1,2,A,I}$ 9,90€

Bunter Salatteller mit gebratenen Gänsebrustscheiben in Zwiebel-Kräuterjus, getrockneten Apfelringen und Cranberrys, dazu Olivenöl-Baguette$_{1,2,A,C,G}$ 23,90€

Gänsebrust 34,90€ oder Gänsekeule 35,90€ (ca. 500g) $_{2,1,G}$
-knusprig gebacken- mit Johannisbeeren-Rotkohl, Rosenkohl, glacierten Maronen und hausgem. Kartoffelklößen

Auf Wunsch reichen wir gerne die oben genannten Beilagen -ohne Aufpreis- nach.

…außerdem empfehlen wir:

Waldpilz-Lasagne mit Wurzelgemüse, Spinat, Lauchzwiebeln und Käsekruste an Rießlingsoßen-Spiegel, dazu knackige Salate $_{1,A,G,I,J}$ 19,90€

Kalbsleber in Rosmarin-Kräuterjus mit gebuttertem Rosenkohl, Muskat-Kartoffelpüree und Lauchzwiebel-Garnitur $_{1,2,A,G}$ 21,90€

Lachsfilet (ca. 160 g) vom Grill auf Salbei-Limetten-Soßenspiegel, Blattspinat mit Zwiebelwürfeln und Kartoffelrösti-Ecken $_{1,A,C,D,G}$ 21,90€

Flammkuchen Original „Elsässer Art" mit Creme fraiche, Speckwürfeln und Zwiebeln $_{A}$ 16,90€

Flammkuchen „Berner Art" mit Creme fraiche, milden Gebirgskäse, frischen Champignons, roten Zwiebelringen und Alpenkräutern garniert $_{A,C,G}$ 17,50€

Herbst ist Wildzeit…

Hirschkalbsgulasch „Hubertus Art" mit Waldpilzen, Schalotten und Wacholderbeeren in Rotwein, Eierspätzle und Preiselbeer-Birne $_{1,2,A,C,G,J}$ 22,90€

Knuspriges Entenbrustfilet (ca. 300 g) mit Thymian-Orangen-Soße, Johannisbeeren-Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen $_{1,2,A,G}$ 23,90€

…und als Dessert:

Altdeutscher Bratapfel mit Marzipan - Rosinenfüllung auf Vanille – Fruchtspiegel$_{2,A,G,H}$ 6,90€

Tiramisu auf Himbeersoße und Sahnehäubchen $_{1,2,A,C,G,H}$ 8,90