




HERBSTLICHE SPEZIALITÄTEN

Getrübete **Schwarzwurzelsuppe**  (s,m,b) EUR
6.50

Salatschüssel "Gans" (m, b, e, g, h,
Gemischte Rohkost- und Blattsalate mit
gebratener **Gänsestopfleber** (Frankreich) 18.60
Weinempfehlung: 2018er Weissburgunder Spätlese trocken – Muschelkalk

Gänse aus Deutschland

Geschmorte Gänsekeule (b, s, g, d,) 24.60
mit hausgemachtem Rotkraut, Kastaniengemüse
und Kartoffelknödel
Weinempfehlung: 2014 er Regent Rotwein trocken 100 Morgen im Holzfass gereift

Geschmorte Gänsebrust (b, s, g, d,) 26.80
mit hausgemachtem Rotkraut, Kastaniengemüse
und Kartoffelknödel
Weinempfehlung: 2015 er Regent Rotwein trocken