



Gans schön Wild(e) Köstlichkeiten

Unsere Empfehlung

– ab zwei Personen –

Herbstliche Spezialitätenplatte vom heimischen Wild und Gans

mit Waldpilzsauce, dazu Kraut und Rüben,
Kräuterpürree und Kartoffelknödel

nur 66,90 €
für zwei Personen



Unser Klassiker

– für vier Personen –

Ofenfrische ganze Gans für Sie am Tisch tranchiert

knusprig im Ofen gebraten, mit Bigaradesauce,
Bratapfel, deftigem Rotkohl, Mandelbroccoli,
Kartoffelklöße und Kroketten

nur 149,90 €
für vier Personen
– bitte zwei Tage
Vorbestellung –

Nur bei uns:
"Gans to go"
Unser Klassiker
für Zuhause!

Genüsse der besonderen Art: Kleiner Auszug aus unserer vorweihnachtlichen Speisekarte

Kürbissuppe
mit Wildschinken

8,50 €

Frikadelle vom heimischen Wild
mit Camembert überbacken
auf Rahmlauch dazu Würfel-
kartoffeln

20,90 €

„Wild-Burger“
im rustikalen Bun mit
Preiselbeersenf, Röstzwiebeln,
Cornichons, Pepperonis,
Apfelscheiben, Salatherzen
und Country Fritz

21,90 €

Scheiben von der Rehkeule
geschmort, im Spätburgunder-
most mit Speckrosenkohl und
Kartoffelklöße

31,90 €

Spießbraten vom Wildschwein
mit Röstzwiebeln auf gestovtem
Wirsing dazu Kartoffel-Rosmarin-
Pürree

27,90 €

Keule von der Martinsgans,
kross gebraten mit Orangen-
Tonkabohnensauce, Oma's
Rotkohl und Estragon-
Kartoffelstampf

27,90 €

Unser deftiger Grünkohl mit
Koch- und Pinkelwurst, Kasselerbraten
und einer Scheibe geräuchertem
Bauchspeck, dazu wahlweise Brat-
oder Salzkartoffeln

19,90 €

Wildragout im Ofen geschmort,
mit Sauerrahm und Kräutern dazu
Apfelrotkraut und Kroketten

27,90 €

Sinnliche Verführung

Mousse au chocolate
mit Zimt, dazu hausgemachtes
Karamelleis

11,90 €

Vanilleeis
mit Zimtkirschen

10,90 €