

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|--|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|--|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseeschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|---|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseeschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|---|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseeschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|---|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseeschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|---|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|--|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|--|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|--|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|--|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseeschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|---|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseeschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|---|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|--|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|--|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseeschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|---|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseeschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|---|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|--|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|--|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseeschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|---|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseeschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|---|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseeschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|---|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseeschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|---|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseeschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|---|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseeschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|---|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|--|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|--|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|--|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|--|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|--|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|--|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|--|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|--|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|--|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|--|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseeschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|---|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseeschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|---|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|--|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|--|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseeschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|---|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseeschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|---|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|--|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|--|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseeschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|---|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseeschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|---|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|--|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|--|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|--|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|--|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|--|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|--|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseeschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|---|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseeschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|---|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseeschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|---|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseeschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|---|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|--|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|--|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseeschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|---|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseeschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|---|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseeschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|---|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseeschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|---|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseeschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|---|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseeschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|---|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseeschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|---|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseeschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|---|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|--|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|--|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseeschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|---|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseeschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|---|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseeschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|---|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseeschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|---|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseeschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|---|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseeschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|---|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|--|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|--|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseeschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|---|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseeschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|---|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseeschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|---|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseeschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|---|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseeschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|---|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseeschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|---|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseeschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|---|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseeschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|---|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|--|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|--|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|--|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|--|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseeschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|---|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseeschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|---|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|--|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|--|--------|

Unsere Empfehlung zur Gänse- und Entenzeit

Suppe und Vorspeise

- | | | |
|-----|--|--------|
| 800 | Gänseconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{A, D} , dazu Baguette ^D | 7,00 € |
| 799 | hausgemachtes Gänseschmalz
mit einer Scheibe Bauernbrot ^D | 4,00 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 803 | gebratene Gänseleber (auch als kleinere Portion 14,50 €)
auf Feldsalat mit Honig-Dressing, Granatapfel-Kernen
und Chutney, dazu Baguette ^D | 18,50 € |
| 806 | confierte Gänsekeule
auf Beifuß-Jus mit Rotkohl, gebratener Apfelscheibe
mit karamellisierten Maronen und Kartoffelklößen ^{A, D} | 28,90 € |
| 805 | halbe deutsche Freiland-Ente
knusprig gebraten auf Pfeffer-Orangen-Jus mit
Rahm-Wirsing und hausgemachtem Kartoffelgratin ^G | 33,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 844 | hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu ^{A, D, G} | 9,50 € |
|-----|--|--------|

nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 813 | Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 39,50 € |
| 811 | ganze Gans ca. 4,8 kg (für bis 4 - 5 Personen)
mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen ^{A, D} , Sauce und
gebratener Apfelscheibe mit karamellisierten Maronen | 168,00 € |

-
- | | | |
|-----|--|--------|
| 809 | hausgemachtes Gänseschmalz
zum Mitnehmen (ca. 200 g) | 3,00 € |
|-----|--|--------|