

Gänsesaison

Goose season

GÄNSE-RILLETTES

mit Butter-Brioche und Powidl-Crème, Portwein und Aprikosen-Chutney
Goose rillettes with butter brioche and Powidl cream, port wine and apricot chutney

15,00 €

MARINIERTER FELDSALAT

mit Kürbis, Brioche-Croûtons, Kürbiskernen und Kernöl

*Marinated lamb's lettuce with pumpkin, brioche croutons,
pumpkin seeds and pumpkin seed oil*

14,00 €

GÄNSETELLER

mit Brust und Keule geschmort in Jus, dazu Grün- und Rotkohl
und Kartoffelknödel mit Butterbröseln

*Goose breast and leg braised in jus, served with green and red cabbage
and potato dumplings with butter crumbs*

40,00 €

ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST

mit Jus, Selleriecrème, Rosenkohl und gebackenen Mandelbällchen

*Pink roasted Barbarie duck breast with jus, celery cream, Brussels sprouts
and baked almond balls*

29,00 €

GESCHWENKTE KÜRBIS-RAVIOLI

mit sautiertem winterlichen Gemüse, Kräutersaitlingen, Rosmarin-Nagé
und geröstetem Nuss-Crunch

*Braised pumpkin ravioli with sautéed winter vegetables, herb mushrooms,
rosemary nagé and roasted nut crunch*

23,00 €