

Lust auf Gans!

*Gänsebrust oder Gänsekeule
an Apfel-Zwiebelsauce mit
Rotkohl und
Kartoffelklößen*

21,50€

*½ Ente mit Rahmwirsing
an Traubensauce und Kartoffelgratin*

21,50€

*Guten
Appetit*

Gans wild auf Wild

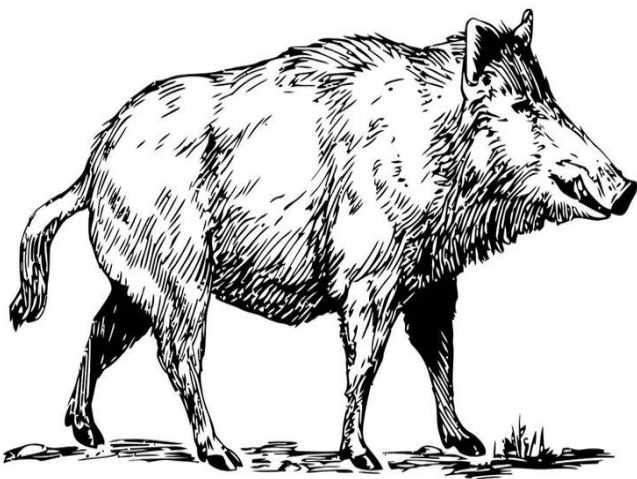
*Schwarzwurzelcremesuppe
mit Speck und Kräutern
4,50 Euro*

*Gebratener Rehrücken mit Frisée,
Kiwi und Orangen-Himbeer-Vinaigrette
11,20 Euro*



*Hirschrückensteaks auf gebratenen Pastinaken an
Preiselbeersauce mit Mandelbällchen*

22,90 Euro



*Edelwildragout mit
Pilzen, Rotkohl und
Serviettenknödel*

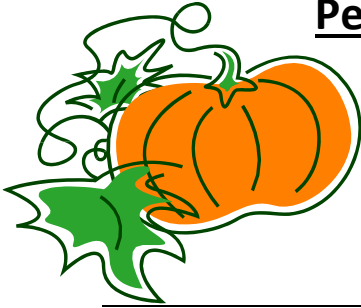
14,50 Euro

Nur sonntags: 10,90 Euro

Schnitzel vom Wildschwein

*in der Nusspanade mit Specksauce, Sauerkraut
und Kartoffelpüree*

15,30 Euro



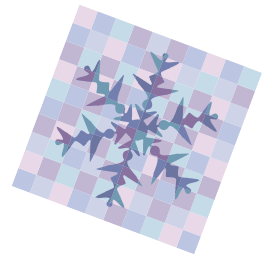
Perfekt und vor jedem Gericht passend:

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
mit Kürbiskernöl

4,50€

Westfälischer Grünkohl
mit Kohlwurst und Kasseler,
dazu Bratkartoffeln

12,50€



ab 6Pers. auf Vorbestellung:

Grünkohlgelage!

...zum sattessen mit einem Grünkohlschnaps pro Person

11,90€ pro Person

Unser Highlight ab dem 24. Oktober
auf **Vorbestellung** für 4 Personen:

Kürbiscremesuppe
mit Sahnehaube und
Kürbiskernöl



Ofenfrische ganze Gans am Tisch tranchiert
mit Bratäpfeln, Rotkohl,
Kartoffeln und hausgemachten Klößen

Vanilleeis mit heißen Früchten

105,00€

ohne Suppe und Dessert 87,00€