



Nicht nur wild feiern, auch Wild essen ...

Leckere Kleinigkeiten ...

- | | | |
|-----|--|--------|
| 421 | Carpaccio von der Gänsebrust
mit jahreszeitlichen Blattsalaten in Kürbiskernvinaigrette
und Dattelconfit | €11,50 |
| 422 | Schwedischer Rentierschinken
mit warmen Kartoffel-Pestosalat und Rucola | €12,50 |
| 423 | Törtchen von Gänseleber und Rehfilet
mit Süßweingelee an glasierten Trauben
und Makadamia-Vinaigrette dazu Butterbrioch | €14,50 |

... zum Auslöffeln ...

- | | | |
|-----|---|--------|
| 424 | Consommé vom Wildgeflügel mit Pfifferlingravioli | € 4,80 |
| 425 | Waldpilzcreme mit einer Einlage und Schlagrahm | € 4,50 |

... als Zwischengang ...

- | | | |
|-----|---|--------|
| 426 | Glasierte Hirschkeule auf Pastinackenpüree
an Heidelbeerpfeffer und kleinem Spargel | € 8,50 |
|-----|---|--------|

... als volle Wilde Portion ...

- | | | |
|-----|--|--------|
| 427 | Geschmorte Hirschkeule
auf Wurzel-Butterstampf an Himbeerpfeffer
mit buntem Gemüse und Schupfnudeln | €18,50 |
| 428 | Rosa gebratener Frischlingsrücken
auf Rahmwirsing an Zwetschgenjus
mit Briochsoufflé und glasiertem Apfel | €19,50 |

...die Gänse und Enten fliegen wieder tief ...

- | | | |
|-----|---|---------|
| 429 | Gänsebraten von Brust und Keule
an Beifußjus mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
dazu einen Bratapfel | € 22,50 |
| 430 | Gänsebraten „Tradition“
von Brust und Keule, angerichtet auf Bremer Braunkohl
an Gänsejus und Bratkartoffeln | € 22,50 |
| 431 | Gänsebraten von Brust und Keule
auf Vanillebirnen-Kartoffelragout an Kräuterjus und Serviettenklöße | € 23,80 |
| 432 | Entenbrust – rosa gebraten – auf Apfel-Kartoffelpüree
an Honigjus mit grünem Spargel | € 19,50 |
| 433 | Ofenfrischer Entenbraten von Brust und Keule
an Orangenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße | € 17,50 |

- Unser Highlight ! – nur auf Vorbestellung

**Ofenfrische ganze Gans - am Tisch tranchiert -
mit frischem Apfelrotkohl, Speckrosenkohl, Peter-
silienkartoffeln, Kartoffelklößen mit Sauce Polonaise
einer herzhaften Gänsesauce und Mirza Apfel
Für 4 Personen incl. 1 Fl. Rotwein € 86,86**

... Kohl- und Pinkel ist auch wieder da...



Bremer Braunkohl

mit Pinkel, Kochwurst, Kasseler, Bauchspeck und Petersilienkartoffeln

- | | | |
|-----|--------------------------|---------|
| 257 | in der Pfanne | € 13,50 |
| 258 | als Tellergericht | € 11,90 |

...zum Schluß darf das Süße nicht fehlen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 434 | Duett vom Lebkuchenmousse
und Birnensorbet an Waldbeersöße | € 6,50 |
| 435 | Mousse
von Topfen und Zitrusfrüchten
mit Zwergorangen-Confit | € 5,80 |