



## **Rund um die Gans**

<b>Klare Gänsekraftbrühe mit Einlage</b>	<b>€</b>	<b>5,50</b>
<b>Gänseeintopf mit Gemüse</b>	<b>€</b>	<b>6,75</b>
<b>Feldsalat mit frischer gebratener Gänseleber</b>	<b>€</b>	<b>11,75</b>
<b>Feine Gänseleberterrinerne mit Walddorfsalat</b> <small>incl. 1 Glas o0,1   1999er Ortega Trockenbeerenauslese</small>	<b>€</b>	<b>12,50</b>
<b>Gänseragout garniert mit hausgemachten Reibeplätzchen</b>	<b>€</b>	<b>12,50</b>
<b>Gänsekeule mit einer feinen Bratensauce angerichtet auf Graupenrisotto</b>	<b>€</b>	<b>18,75</b>
<b>Gänsebraten von Brust und Keule (ohne Knochen) mit hausgemachten Klößen , Apfelrotkohl und Bratapfel</b>	<b>€</b>	<b>22,50</b>
<b>Gänsebrust mit Quittenspalten in einer feinen Bratensauce; dazu servieren wir hausgemachte Klöße und Apfelrotkohl</b>	<b>€</b>	<b>24,50</b>