



Vom  
3. - 18. November  
servieren wir Ihnen  
zusätzlich zur  
Herbstspeisekarte:



## Gans klassisch

Brust und Keule von der Martinsgans  
knusprig im Ofen gebacken  
auf feiner Gänsesoße,  
dazu gibt's Birnenrotkraut,  
Preiselbeeren im Schmoräpfelchen,  
glasierte Maronen  
und hausgemachte Kartoffelknödel

€ 25.50  
als kleine Portion € 21.50



Alle Zutaten für das Gänseessen und das Menü sind laktose- und glutenfrei.

## Ganses Gänsemenü

Herbstlicher Feldsalat  
in weißem Balsamico-Dressing  
umlegt mit geröstetem Speck und Walnusskernen  
dazu würziges Gänseeschmalz und Baguette



Feine Kastaniensuppe  
mit Sahnetuff und gehackten Pistazien -  
serviert im Probiertässle



Knusprige Brust und Keule  
von der Martinsgans  
- klassisch zubereitet - mit Birnenrotkraut,  
hausgemachten Kartoffelknödeln  
und Preiselbeeren im Schmoräpfelchen



Goldenes Dreierlei  
Rotweinzwetschgen mit Zimt-Crumble,  
Preiselbeer-Panna Cotta und ein  
Sorbet vom sauren Apfel



€ 39.90