

Gänsezeit

Kürbiscremesuppe -vegan- Kürbisse - Kürbiskerne - Kürbiskernöl		5,90
Gänseleber auf Feldsalat mit Balsamicodressing	große Portion kleine Vorspeise	12,90 6,90
Kürbispasta -vegan- Gebackene Stücke vom Muskat-, Hokaido- und Butternußkürbis - Hohnudeln Kokosmilch - Frühlingslauch		10,90
Gänseleber „Berliner Art“ Gebratene Gänseleber - Schmorzwiebeln & Äpfel - krosse Zwiebeln - Kartoffelpüree - Jus		14,90
Gänse-Burger Saftige Fleischstreifen von der Gans - hausgemachte Soße - gebratener Apfelring - Rotkrautsalat - Süßkartoffel-Pommes		15,50
Wildschweinbraten aus der Keule WacholderPreiselbeerensoße - Rosenkohl - Kroketten - Preiselbeerbirne		20,90
1/2 Grillente Cherry ValleyEnte - Soße - Rotkohl - Klöße		21,90
Eine 1/4 gebratene Gans Soße - Rotkohl - Grünkohl - Klöße - Bitte wählen Sie zwischen der Keule oder der Brust.	Keule Brust	26,50 28,50

Schmankerl zum Mitnehmen

Hausgemachtes Gänseschmalz	(250 g Becher)	4,00
-mit Grieben	(250 g Becher)	4,50
Gänseleberwurst	(ca. 125 g)	3,50