



# Gans'l-Spezialitäten

## Goose specialities

### Vorspeise Starter

#### **Geräucherte Entenbrust**

mit Wildkräuter-Salat und Sauce Cumberland <sup>D, M</sup>

11,90

#### **Smoked duck breast**

with herb salad and Cumberland sauce

#### **Sous vide gegarte Gänsebrust**

mit Taboulésalat von Löwenzahn und Bulgur <sup>A, G, L, O</sup>

8,40

#### **Sous vide cooked goose breast**

tabbouleh salad of dandelion and bulgur

### Hauptspeisen Main course

#### **Saftig gebratenes Gans'l**

mit Blutorange-Rotkraut

und flaumigem Erdäpfelknödel <sup>A, C, G, L, M, O</sup>

20,90

#### **Roasted goose**

with red cabbage with blood orange and potato dumpling

#### **Gänseragout**

auf Buchweizen-Nudeln mit Pak Choi und Limette <sup>A, C, F, G, L, O</sup>

16,90

#### **Goose ragout**

on buckwheat noodles with Pak Choi and lime

### Dessert Dessert

#### **Flaumiges Maronisoufflé**

auf Orangenspiegel <sup>A, C, F, G, H</sup>

6,50

#### **Fluffy chestnut soufflé**

on orange sauce

#### **Nuss-Trauben-Trifle**

mit getränktem Mokka-Biskuit <sup>A, C, F, G, H</sup>

6,50

#### **Trifle of nuts and grapes**

with in coffee dunked sponge cake

