



Gans'-Spezialitäten

Goose specialities

Vorspeise ■ Starter

Geräucherte Entenbrust

mit Wildkräuter-Salat und Sauce Cumberland ^{M, O}

11,90

Smoked duck breast

with herb salad and Cumberland sauce

Sous vide gegarte Gänsebrust

mit Taboulésalat von Löwenzahn und Bulgur ^{A, G, L, O}

8,90

Sous vide cooked goose breast

tabbouleh salad of dandelion and bulgur

Suppe ■ Soup

Gans'-Cremesuppe

mit Grießspeckknödel ^{A, C, G, L, M}

5,90

Cream of goose soup

with semolina-bacon dumpling

Hauptspeisen ■ Main course

Saftig gebratenes Gans'

mit Blutorange-Rotkraut
und flaumigem Erdäpfelknödel ^{A, C, G, L, M, O}

23,90

Roasted goose

with red cabbage with blood orange and potato dumpling

Gänseragout

auf Buchweizen-Nudeln mit Pak Choi und Limette ^{A, C, F, G, L, O}

17,50

Goose ragout

on buckwheat noodles with Pak Choi and lime

Dessert ■ Dessert

Flaumiges Maronisoufflé

auf Orangenspiegel ^{A, C, F, G, H}

6,10

Fluffy chestnut soufflé

on orange sauce

Nuss-Trauben-Trifle

mit getränktem Mokka-Biskuit ^{A, C, G, H}

6,50

Trifle of nuts and grapes

with in coffee dunked sponge cake

