

## Gans ganz lecker...

Our Goose recommendation



### Vorspeise/Starter

**Mit Portwein glacierte Gänseleber  
auf Feldsalat in Kartoffelvinaigrette und Croûtons**

*Goose liver glazed with port wine  
at lamb's lettuce with potato-vinaigrette and croûtons* € 8,00

### Suppe/Soup

**Maronencremesuppe mit Kardamom und Mandelhobeln**

*Chestnut cream soup with cardamom and almond splits* € 6,00

### Hauptgänge/Main courses

**Gänsekeule *oder* Gänsebrust**

**mit Apfel-Rotkraut, glasierten Maronen und Kartoffelklößen**

*Leg or breast of goose  
with apple-red cabbage, glazed chestnuts and potato dumplings* € 21,00

## Unser Angebot für vier Personen auf Vorbestellung

*Our offer for four people on pre-order*

**Knuspriger Gänsebraten für 4 Personen**

**mit Apfelrotkraut, Rosenkohl, glasierten Maronen**

**Bratäpfeln & Kartoffelklößen**

*Crispy goose roast for four people including apple-red cabbage, brussels sprouts,  
glazed chestnuts, baked apples and potato dumplings* € 84,00

### Dessert

**Gebackene Apfelringe**

**mit Vanilleeiskrem und Sahne-Karamelltopping**

*Baked apple beignets with vanilla ice cream and caramel topping* € 6,50



Wohlgemuth  
Schnärr

Dazu empfehlen wir/We recommend:

2016er **Cabertin, trocken** 0,75 l € 27,00

Im Barrique gereifter, rheinhessischer Rotwein

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte.  
Gerne gibt Ihnen das Personal Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.  
*Dear guests, to the extent you are affected by allergies, please contact the service staff.  
We will inform you about allergenic ingredients contained in the food.*