

## GANS / GOOSE



### RAPUNZELSALAT

Himbeerdressing / Gänseleber / Calvados Apfelspalten <sup>D,F</sup> 11,60  
*Lamb`s lettuce*  
*raspberry vinaigrette / goose liver / Calvados apple slices* <sup>D,F</sup>

### RAHMSUPPE VON DER MARTINSGANS

Zimtcroûtons <sup>C,D,F</sup> 5,80  
*Cream soup from Saint Martin`s goose*  
*cinnamon bread crumbs* <sup>C,D,F</sup>

### GESCHMORTE GÄNSEKEULE

Lebkuchen Rotweinsauce / Apfelrotkohl / 16,50  
Kartoffelklöße <sup>A,D,F</sup>  
*Braised goose leg*  
*gingerbread red wine sauce / red cabbage with apples*  
*potato dumplings* <sup>A,D,F</sup>

### GÄNSEBRUST

Johannisbeersauce / Walnuss Rosenkohl / 22,50  
Kartoffelkrapfen <sup>A,D,F</sup>  
*Goose breast*  
*red currant sauce / walnut Brussels sprouts /*  
*potato donuts* <sup>A,D,F,G</sup>

### UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUR GANS

A. DIEHL 2018 Spätburgunder / Pfalz 0,2L. 6,90  
0,75 L. 28,50

### MARZIPANAPFEL

Nougatsauce / Vanilleeiscreme <sup>A,C,D,F,I,K</sup> 6,00  
*Marzipan apple*  
*nougat sauce / vanilla ice cream* <sup>A,C,D,F,I,K</sup>