



Foto: Fotolia.com

**Legende zu den Zusatzstoffen und Allergenen:
Key to the additives and allergens:**

- | | |
|---|---|
| 1 = Koffein/caffeine | A = Eier/eggs |
| 2 = Farbstoff/dyestuff | B = Sesam/sesam seeds |
| 3 = Chinin/quinine | C = Soja/soya |
| 4 = Konservierungsstoffe/
preservative | D = Milch/milk |
| 5 = Süßungsmittel Aspartam/
sweetener aspartam | E = Sellerie/celery |
| 6 = Taurin/taurine | F = Getreide/cereals |
| 7 = Antioxidationsmittel/
antioxidant | G = Senf/mustard |
| 8 = Geschmacksverstärker/
flavour enhancer | H = Fische/fish |
| 9 = Geschwärzt/blackened | I = Erdnüsse/peanuts |
| | J = Krebstiere/crustaceans |
| | K = Nüsse/nuts; |
| | L = Weichtiere/molluscs |
| | M = Schwefeldioxide und
Sulfit/sulphur dioxide |
| | N = Lupinen/lupin |

GANS WILDE ZEITEN GOOSE & DEER

Feldsalat mit Rotkrautdressing,
Orangenfilets und geräucherter Entenbrust

Lamb's lettuce with red cabbage dressing,
orange fillets and smoked duck breast

€ 12,50

Gänsekraftbrühe mit kleinen Semmelknödeln ^{A,C,D,F}

Goose broth with bread dumplings ^{A,C,D,F}

€ 5,80

Gebratene Gänseleber mit Portweinschalotten,
Waldpilzen und Selleriepüree ^D

Fried goose liver with Port wine shallots, mushrooms
and celery mash ^D

€ 14,20

Sauerbraten von der Entenkeule mit Walnuss-,
Rosenkohl- und Kürbis-Kartoffelpüree ^D

Sour roast of duck leg with walnut, Brussels sprouts
and pumpkin potato mash ^D

€ 15,20

Geschmorte Gänsekeule mit Preiselbeerrotkraut
und Kartoffelklößen ^{A,D,F}

Braised goose drum stick with cranberry red cabbage and potato dumplings ^{A,D,F}

€ 17,50

Hirschrücken inklusive korrespondierender Beilagen
sowie einer Flasche Wein und Mineralwasser

(auf Vorbestellung)

Deer saddle including corresponding sides, one bottle of wine and mineral water
(order in advance)

€ 99,99

WEIN DES MONATS/WINE OF THE MONTH

2017 Wildcard Shiraz

Peter Lehmann

Barossa Valley, Australien

0,2l | € 6,90

0,75l | € 28,50