



# Gänsezeit 2024

---

... startet am 8.11. bis 17.11. im Restaurant ...

## Vorspeise

Rote Bete Carpaccio an Orangenvinaigrette,  
garniert mit Feldsalat und karamellisierten Walnüssen · 13.90 · p.P.

---

## Mittelpunkt - Gans

Ofenfrische Gänsebrust · 45.— · p.P.

oder

In Gänsefett und Aromaten confierte Gänsekeule · 41.— · p.P.

dazu Gewürzrotkraut, Semmelknödelscheiben  
und glasierte Maronen

---

## Abschluss

### „Zwetschge trifft auf Vanille“

Eingelegte Glühweinzwetschgen an Vanilleeis  
und Zwetschgen crumble · 12,90 · p.P.

**3 Gänge mir Keule: 65€ pro Person**

**3 Gänge mit Brust: 69€ pro Person**