

# Winterkarte

... Regionalität schmecken



## VORSPEISE

---

### MARONENCREMESUPPE

mit Zimt .....8,90

## HAUPTGERICHTE

---

### GESCHMORTE GÄNSEKEULE

an einem Thymianjus,  
auf Apfelrotkohl mit Kartoffelklößen .....26,90

ALLERGENE 1, 7, 9

### ENTENKEULE

im Currysud geschmort,  
an Kürbis Chutney mit gebratenen Semmelknödeln .....24,90

ALLERGENE 1, 7, 9

### SCHEIBEN VON DER GÄNSEBRUST

an einer Rahmsauce,  
auf gebratenem Wirsing mit Semmelknödeln .....25,90

ALLERGENE 1, 7, 9

### RAGOUT & KEULE VON DER GANS

mit einer Orangen-Thymiansauce,  
an gebratenem Rosenkohl mit Schupfnudeln .....26,90

ALLERGENE 1, 3, 7, 9

## DESSERT

---

### BRATAPFEL

gefüllt mit Marzipan und Vanilleeis .....8,90

ALLERGENE 1, 3, 7

### ZUSÄTZE | ALLERGENE | KONSERVIERUNGSMITTEL

1 = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | 3 = Eier und Eierzeugnisse | 7 = Milch und Milch-  
erzeugnisse | 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse