



Gänsekarte

Vorspeisen, kleine Gerichte und Suppe

Gänsesuppe mit Gemüse und Eierflocken 5,80 €

Allergene: a,c,e,f,g,h,i,j,k

**Hausgemachte Gänselebercreme
mit Steinpilzen und Cognac verfeinert, garniert mit Salat
dazu reichen wir Kürbis-Chutney
als Beilage Brot 10,80 €**

Allergene: a,c,e,f,g,h,i,j,k,l Zusatzst.: 2,5,

Geräucherter Gänsebrust mit Herbstsalat 10,80 €

Allergene: a,e,h,i,j,k,l Zusatzst.: 2,5,

**Gänsesülze mit feinen Gemüsegewürfen pikant abgeschmeckt
mit Ortega-Ausleseessig und Abtwinder Walnussöl,
dazu Brot 10,80 €**

Allergene: a,e,f,h,i,j,l, Zusatzst.: 2,5,

Zeichenerklärung für kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1.mit Konservierungsstoff, 2.mit Farbstoff, 3.mit Antioxidationsmittel, 4.mit Süßungsmittel Saccharin, Cyclamat usw.
5.mit Sulfite, 6.mit Phosphat 7.chininhaltig, 8.coffeinhaltig 9.mit Geschmacksverstärker 10.geschwärzt 11.gewachst

Kennzeichnungspflichtige Allergene

a Glutenhaltiges Getreide b Krebstiere c Eier d Fisch e Erdnüsse f Soja g Milch/Laktose h Schalenfrüchte
i Sellerie j Senf k Sesamsamen l Schwefeldioxid und Sulfite m Lupinen n Weichtiere

In unserer Küche werden Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch/Laktose, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite, Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse zu und verarbeitet. Durch Kreuzkontamination können Spuren aller Allergenen auf Speisen und Getränken vorhanden sein.

Hauptgerichte

Gänsebrust mit Blaukraut und Kartoffelklößen 22,50 €

Allergene: a,e,h,i,j,k,l Zusatzst.: 5,

Gänsebrust mit Orangensoße, Blaukraut und Kartoffelklößen 23,20 €

Allergene: a,e,h,i,j,k,l Zusatzst.: 5,

Gänsekeule mit Rotweinpflaumen, Kartoffelklößen und Blaukraut 23,50 €

Allergene: a,e,h,i,j,k,l Zusatzst.: 5,

**Eine Gans für 4 Personen mit Klößen und Blaukraut
inklusive 0,75 L fränkischer Rotwein 108,00 €**

Allergene: a,e,h,i,j,k,l Zusatzst.: 5

Bitte 2 Tage vorbestellen

Zeichenerklärung für kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1.mit Konservierungsstoff, 2.mit Farbstoff, 3.mit Antioxidationsmittel, 4.mit Süßungsmittel Saccharin, Cyclamat usw.
5.mit Sulfit, 6.mit Phosphat 7.chininhaltig, 8.coffeinhaltig 9.mit Geschmacksverstärker 10.geschwärzt 11.gewachst

Kennzeichnungspflichtige Allergene

a Glutenhaltiges Getreide b Krebstiere c Eier d Fisch e Erdnüsse f Soja g Milch/Laktose h Schalenfrüchte
i Sellerie j Senf k Sesamsamen l Schwefeldioxid und Sulfite m Lupinen n Weichtiere

In unserer Küche werden Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch/Laktose, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite, Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse zu und verarbeitet. Durch Kreuzkontamination können Spuren aller Allergenen auf Speisen und Getränken vorhanden sein.