

## Gänsekarte

### Suppe

**Gänse-Esskastanienrahmsüppchen**<sup>L,G</sup>,  
Apfel, krosser Speck<sup>1,3</sup>  
€ 7,50

### Hauptgang

**Brust oder Keule von der Gans,**  
Beifußsoße<sup>L,M,A1</sup>, Blaukraut<sup>G,M</sup>, Grünkohl<sup>M,J,1,3</sup>,  
abgeschmolzene Kartoffelklöße<sup>1,3,4,A1,G</sup>  
€ 24,50

### Dessert

**Topfen-Vanille-Süppchen**<sup>G</sup>,  
Blutorangensorbet<sup>C,M</sup>  
€ 6,50

### Weinempfehlung

2016 Merlot, Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon<sup>M</sup>  
Château Valombreuse, AOC, trocken  
Vignobles Valombreuse, Bordeaux  
0,75 l – € 28,00

*~Jahrgänge nach Verfügbarkeit~*

Hinweis für Allergiker: Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!  
Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. November 2018

## Goose Menu

### Soup

**Goose chestnut soup**<sup>L,G</sup>,  
apple, bacon<sup>1,3</sup>  
€ 7,50

### Main course

**Goose breast or leg,**  
mugwort sauce<sup>L,M,A1</sup>, red cabbage<sup>G,M</sup>, kale<sup>M,J,1,3</sup>,  
potato dumpling<sup>1,3,4,A1,G</sup>  
€ 24,50

### Soup

**Curd cheese soup**<sup>G</sup>,  
blood orange sorbet<sup>C,M</sup>  
€ 6,50

### Wine suggestion

2016 Merlot, Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon<sup>M</sup>  
Château Valombreuse, AOC, trocken, dry  
Vignobles Valombreuse, Bordeaux  
0,75 l – € 28,00

*~ Vintages on availability ~*

Note for people with allergies: information about allergens in our offered food, snacks & beverages you will get from our service staff. Please contact us!  
All prices including VAT. November 2018