



# Die Gänse sind los !

Ab  
November 2017

Der Winter-Aperitif:

„Vin de Noix“

**Nusswein**

Aperitif-Likörwein  
mit Walnüssen aromatisiert  
5.00 Euro

\* \* \*

**Rillettes**

**von Gänsen**

mit Quittenkompott  
und Kaiserstühler Feldsalat

9.80 Euro

\* \* \*

**Gänsebraten**  
mit glasierten Maronen,

Apfel-Rotkohl  
und Kartoffelklöße

26.80 Euro

\* \* \*

**Gebratene**

**Entenkeule**

mit einer Preiselbeersauce,  
Rotkohl und Kroketten

21,00 Euro

**Gänsemenü**

**Rillettes**

**von Gänsen**

mit Quittenkompott  
und

**Kaiserstühler Feldsalat**

\* \* \*

**Wildkraftbrühe**

mit Wildklößchen

\* \* \*

**Gänsebraten**

mit glasierten Maronen,  
Apfel-Rotkohl  
und Kartoffelklöße

\* \* \*

**Crème Brûlée**

mit Apfelstückchen  
und Mandeleis

39.80 Euro

als 4-Gang-Menü

(35.80 Euro)

(3-Gang-Menü ohne Suppe)