

**LIEBE GÄSTE.  
WIR HEIßEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN.**

WIR HABEN UNSER HAUS UND UNSERE ABLÄUFE DEN AKTUELLEN  
GEGEBENHEITEN ANGEPASST.

DADURCH ERMÖGLICHEN WIR IHNEN MIT SICHERHEIT EINEN  
MÖGLICHT UNBESCHWERTEN AUFENTHALT.

UM JEDOCH ALLE RECHTLICHEN VORGABEN IN DIESER ZEIT ZU  
ERFÜLLEN, SIND WIR AN EINIGEN STELLEN AUF IHRE  
UNTERSTÜTZUNG ANGEWIESEN.

- UM EINE KONTAKTPERSONENNACHVERFOLGUNG ZU  
ERMÖGLICHEN, SIND WIR VERPFLICHTET IHRE KONTAKTDATEN  
ZU ERHEBEN. HIER VERSICHERN WIR IHNEN DIE VERTRAULICHE  
BEHANDLUNG  
UND DIE LÖSCHUNG UND VERNICHTUNG NACH  
4 WOCHEN
- ACHTEN SIE MÖGLICHT ÜBERALL AUF DEN GEBOTENEN  
MINDESTABSTAND
- BITTE WASCHEN ODER DESINFIZIEREN SIE IHRE HÄNDE, BEVOR  
SIE AN IHREM TISCH PLATZ NEHMEN
- UM ALLE REGELUNGEN EINZUHALTEN HABEN WIR UNSERE  
TISCHE REDUZIERT EINGEDECKT.  
WENN ES IHNEN AN ETWAS FEHLT ODER SIE RÜCKFRAGEN  
HABEN, SPRECHEN SIE UNS  
GERNE AN

**VIELEN DANK.**

## **UNSER HAUSMENÜ**

### **ZWEIERLEI VON DER GANS**

- Leber und Sulz -  
mit Orangen-Brioche und Apfel-Chutney

\* \* \*

### **CREMESÜPPCHEN VOM MUSKATKÜRBIS**

mit Kürbisöl

\* \* \*

### **SPEZIALITÄT VON DER OFENFRISCHE GANS**

mit Füllung und Jus, Marzipanbratapfel,  
Himbeerrotkohl und Kartoffelklöße

\* \* \*

### **POTPOURRIE AUS UNSERER DESSERTKÜCHE**

mit süßen Köstlichkeiten

pro Person 46,00 €

Als Drei-Gang-Menü 37,00 € pro Person

(Ohne Vorspeise )

### **Unsere Weinempfehlung zu diesem Menü**

#### **GRAUBURGUNDER S**

Qualitätswein, trocken

Weingut Emrich-Schönleber, Nahe

\* Deutliche Frucht mit viel Mineralität. Feine, lebendige Säure \*

0,75 L Fl. 35,90 €

#### **PRIMITIVO APPASSIMENTO QUIETUM**

Cantine Francesco Minini SpA

Selection Alexander von Essen, Italien

\* Rote und kräftig, reife Früchte.

Ein idealer, geschmeidiger Speisebegleiter \*

0,75 L Fl. 29,90 €

Unser Küchenteam unter der Leitung  
von Matthias Paasch heißt sie herzlich willkommen

## **VORSPEISEN**

### **SALATE DER SAISON**

mit Kräuter-Balsamico Vinaigrette, gehobeltem Parmesan,  
gerösteten Cashewnüssen und Sprossen  
12,80 €

### **ZWEIERLEI VON DER GANS**

- Leber und Sulz -  
mit Orangen-Brioche und Apfel-Chutney  
13,90 €

### **BUNTE BLATTSALATE**

mit Walnuss-Balsamico Dressing und  
marinierten, gebratenen Putenbruststreifen  
11,80 €  
14,80 € als Hauptgang

### **CARPACCIO VOM RINDERFILET**

mit Rauke in Rapskernöl-Dressing  
und Parmesanhobel  
14,80 €

### **BROT MIT SAISONALEM DIPP**

2,50 €

## **VEGETARISCH, VEGAN UND PASTA**

### **SUPPEN**

**GÄNSECONSOMMÉ**  
mit Haselnuss-Flädle  
6,50 €

**KARTOFFELRAHMSUPPE**  
mit Mettwurst-Chip  
6,90 €

**CREMESÜPPCHEN VOM MUSKATKÜRBIS**  
mit Kürbisöl  
6,90 €

### **VEGAN UND VEGETARISCH**

**GEBRATENES SELLERIESCHNITZEL**  
auf Kartoffel-Kräuterpüree mit Karottensauce  
14,90

**RAGOUT VON...**  
... Glasnudeln, Shitake Pilzen, Wakame  
und Wurzelgemüse auf Kokossauce  
14,80 €

wahlweise auch mit  
**MIT GEBRATENEN RIESENGARNELEN**  
19,80 €

**DURCH UNSERE FRISCHEKÜCHE BEREITEN WIR UNSERE SPEISEN NICHT NACH STARR FESTGELEGTEN REZEPTUREN ZU, SONDERN BEHALTEN UNS KREATIVE FREIHEITEN VOR. AUS DIESEM GRUND KÖNNEN ALLE UNSERE GERICHTE ALLERGENE ENTHALTEN. SOLLTEN SIE UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN, SPRECHEN SIE UNS BITTE AN.**

## **HAUPTGERICHTE**

**RAGOUT VON DER REHKEULE**  
in Cassis-Wacholdersauce mit  
Semmelknödel-Dörrobst-Geröstl  
18,90 €

**CURRY VON DER FREILANDPUTE**  
Paprika, Möhre und Lauchzwiebeln  
in fruchtiger Sauce mit Himalaya Reis  
18,90 €

**SAUERBRATEN VOM EIFEL HIRSCH**  
mit Rosinensauce, Himbeerrotkohl und Kartoffelklöße  
18,90 €

**MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET**  
auf Zucchini-Kürbis-Gemüse, Rotwein Jus  
und Kartoffelgratin  
19,90 €

**RÜCKENSTEAK VOM ANGUS RIND**  
mit Kürbis-Kartoffelpüree, Keniabohnen  
und Chiantiglance  
25,80 €

**VARIATION VON EDELFISCHEN UND RIESENGARNELE**  
mit Limoncello, Basmatireis und Salate der Saison  
25,80 €

## **SPEZIALITÄTEN VON DER OFENFRISCHEN GANS**

### **DIE KLASSISCHE**

mit Füllung und Jus, Marzipanbratapfel,  
Himbeerrotkohl und Kartoffelklöße  
25,90 €

### **DIE DUFTIGE**

mit glacierten Vanillemaronen,  
Sauce von Sauerkirschen,  
Rosenkohl und Kartoffelklöße  
25,90 €

### **DIE BODENSTÄNDIGE**

mit Apfelspalten und Maronen,  
Rosenkohl und Semmelknödel-Dörrobst-Gröstl  
25,90 €

### **AUF VORBESTELLUNG:**

**GANZE GANS am Tisch tranchiert**  
**mit allen Beilagen für maximal 4 Personen**  
115,00 €

## **DESSERT**

**BEEREN-GEWÜRZ-KOMPOTT**  
mit karamellisiertem Grieß  
7,50 €

**BIRNENSORBET**  
mit Schokoladen-Tarte und Merlot-Birne  
7,90 €

**POTPOURRIE AUS UNSERER DESSERTKÜCHE**  
mit süßen Köstlichkeiten  
8,90 €