

## VORSPEISEN

### KNACKIGE BLATTSALATE

mit gerösteten Kernen, Sprossen und gehobeltem Parmesan  
14,50 €



### „SALAT RHEINAUE“

Knackige Blattsalate in Balsamico Walnuss Dressing  
mit sautierten Putenstreifen  
15,90 €

### TATAR VON ROTER BETE UND APFEL

Kürbissalat und Mandel  
15,50 €



### GRATINIERTER ZIEGEN-CAMEMBERT

und kandierte Walnuss  
mit Feldsalat in Granatapfel Dressing  
15,90 €



### GEBRATENE GÄNSELEBER

an Feldsalat mit Balsamico Vinaigrette,  
Kürbis und Esskastanie  
15,90 €

### CARPACCIO VOM RINDERFILET

Wintertrüffel und Wirsingsalat  
16,50 €

### BROT MIT GÄSESCHMALZ

4,50 €

### UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

#### Riesling Gutswein

Qualitätswein, trocken

Weingut Robert Weil

0,15 L      7,90 €

## SUPPEN

### CONSOMMÉE VON DER GANS

feines Gemüse und Geflügelklößchen  
6,90 €

### KÜRBIS-KARTOFFELSUPPE

Quinoa Crunch und Kernöl  
7,90 €



## WINTERLICHE SALATE

ALLE SALATE WAHLWEISE MIT

- Hausdressing
- Balsamico Dressing



**FRISCHE BLATTSALATE MIT GERÖSTETEN KERNEN**  
wahlweise:

- Falafel Bällchen  
18,90 €



- „Rheinaue“ mit sautierten Putenstreifen und Champignons  
18,90 €

- Garnelen  
20,50 €

## KINDERGERICHTE

### SPAGHETTI

- in Butter geschwenkt  
7,50 €

- mit Tomatensauce  
8,90 €

### KINDERSCHNITZEL

mit Pommes frites und grüner Ecke  
12,90 €

Wir können fast alle Gerichte der Speisekarte in kindgerechten Portionen anbieten. Sprechen Sie uns an.

## KLEINIGKEITEN

### FLAMMKUCHEN

12,50 €

- “Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln
- “Griechische Art“ mit Schafskäse



**dazu ein marktfrischer Salat**

17,40 €

### UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

#### **Aix Rosé**

Côteaux d'Aix en Provence

Appellation D'Origine Protégée

Weingut Maison Saint Aix, Frankreich

0,15 L      7,90 €

## HAUPTGERICHTE

### AUBERGINEN RAVIOLI

in Kürbis-Rosenkohl Gemüse  
und Kürbiskerne

19,90 €



### SAUERBRATEN VON DER HIRSCHKEULE

in Rosinensauce, Himbeerrothkohl  
und Kartoffelklöße

22,90 €

### LACHSFILET

gebraten an Safran-Risotto, Wirsinggemüse  
und Granatapfel

23,90 €

## HAUPTGERICHTE

### GEBRATENE RIESENGARNELEN

Butter-Spaghetti mit gehobelter Wintertrüffel  
24,90€

### WIENER KALBSSCHNITZEL

mit Pommes frites, Preiselbeeren und gemischtem Salat  
26,50 €

### wahlweise mit Pilz-Lauchzwiebel Rahm

29,50 €

### RÜCKENSTEAK VOM CAMPO RIND

buntes Wirsinggemüse und Kartoffelplätzchen  
31,50 €

## DESSERTS

### LAUWARMER SCHOKOLADEN-ORANGEN-KUCHEN

Mandarinen Sorbet und Kaffeearomen  
8,90 €

### KOKOSCREME IM GLAS



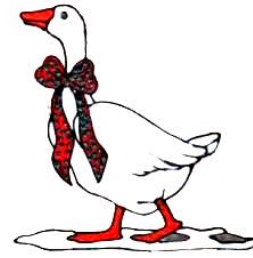
Vanille, Mandarine und Mandel Crunch  
8,90 €

Durch unsere Frischeküche bereiten wir die 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.

# OFENFRISCHE GANS

## „KLASSISCH“

-Brust und Keule-  
mit Jus, gefülltem Bratapfel,  
Himbeerrotkohl und Kartoffelklöße  
31,90 €



## Zusätzlich:

Maronen  
3,50 €

Rosenkohl  
3,50 €

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

**Primitivo Quietum**  
Indicazione Geografica Tipica  
Winzer Casa Vinicola Minini, Italien  
0,75 L Fl. 34,90 €

## AUF VORBESTELLUNG:

**GANZE GANS** am Tisch tranchiert  
mit Beilagen für maximal 4 Personen  
135,00 €

---

## KULINARISCH FÜR ZUHAUSE.....

**GÄNSE-TAXI IM BONNER STADTGEBIET.**  
**AUßERHALB BONNS ZZGL. 10,00 €.**

## OFENFRISCHE GANS „KLASSISCH“

-Brust und Keule-  
mit Jus, gefülltem Bratapfel,  
Himbeerrotkohl und Kartoffelklöße  
33,90 €

## AUF VORBESTELLUNG:

**GANZE GANS**  
mit Beilagen für maximal 4 Personen  
145,00 €

