

Wild auf Wild und Gänse

*Nüsslisalat in Sesam- Kartoffelvinaigrette
mit gebratenem Wildschweinefilet und Safran- Wacholdersaße
11,80 €*

*Cappuccino von Gans und Pastinake
7,60 €*

*Gänsekeule in Balsamicosauce mit Rosenkohlblättern
und Potthucke
19,60 €*

*Braten von der Münsterländer Gans
mit Calvadossoße, Maronen, Rotkohl und Kartoffelklößen
24,80 €*

*Frischlingsrücken auf Steineichenhonigsoße
Winterlichen Gemüse, Pilzen und Mohnnocken
19,80*

*Bratapfel mit Rum – Marzipanfüllung,
Caramelsoße, weißem Schokoladenparfait und Baily's
8,50 €*

Gänse Spezial für 4 Personen

*Ganze Münsterländer Gans
am Tisch tranchiert
dazu Rotkohl, Maronen, Kartoffelklöße und Calvadossauce
inclusiv einer Flasche Marqués de Ciron, Tinto, Rioja 2008
99,00 €*

