Das Beste vom Federvieh

Vorspeisen

Hausgemachte Gänserillette	verfeinert mit Orange, Wacholder, Beifuß, Piment und Lorbeer, dazu Preiselbeeren, Gewürzgurke und Zwiebel-Schinken-Baguette	6,90 €
Gänseklein-	süppchen mit Streifengemüse und Fadennudeln	6,90 €

Zwischengerichte

Gänse- oder Entenleber *	gebraten, an Kartoffelcreme, Apfelrotkohl und Schmorzwiebeln (* je nach Verfügbarkeit)	14,80 €

Hauptspeisen

Gänsekeule	geschmort, an Rot- und Grünkohl, dazu eine Beifußsoße und wahlweise Kartoffeln, Klöße oder beides	34,90 €
Entenkeule	geschmort, an Rot- und Grünkohl, dazu eine Beifußsoße und wahlweise Kartoffeln, Klöße oder beides	26,40 €

Süßer Ausklang

Apfelstrudel	warm serviert, mit Vanillesauce, geschlagener Sahne und Vanilleeis	8,40 €

Martinsgansmenü

Kräftiges Fläminger Gänsekleinsüppchen
mit Gemüse und Fadennudeln

***

Mit Äpfeln und Zwiebeln gefüllter Gänsebraten,
im Rohr gegart und von unseren Köchen am Tisch tranchiert.
Dazu servieren wir eine Beifußsoße sowie Grünkohl und
in Glühwein geschmorten Rotkohl mit Äpfeln,
Kartoffeln und Thüringer Klöße.

***

Winterliche Dessertvariation
unseres kreativen Küchenteams

als Hauptgang - 39,50 € pro Person
2-Gang-Menü - 45,50 € pro Person
3-Gang-Menü - 51,50 € pro Person



Das Menü ist ab 4 Personen und mit einer Vorbestellzeit von 24 Stunden erhältlich.
Ausgenommen sind der 25. und 26.12.2026.