



Weihnachtliche Genüsse

Cremiges Gänsechaumsüppchen mit „kleinem Gänsebrustspieß“ 7,80 €

Fine and creamy goose soup

**Wildkräutersalat mit Walnussvinaigrette und Scheiben 14,90 €
von der geräucherten Gänsebrust**

Wild herb salad with walnut vinaigrette and slices of smoked goose breast

**Knusprige Gänsekeule mit Apfelkrotkraut, 21,20 €
Grünkohl und Kartoffelklößen**

Crispy leg of goose with red cabbage, kale and potato dumplings

**Tranchierte Gänsebrust mit Apfelrotkraut, 20,40 €
Grünkohl, Petersilienkartoffeln**

Breast of goose with red cabbage, kale and boiled potatoes

Wildgulasch vom Brandenburger Wild mit Rotkohl und Spätzle 18,50 €

Jugged venison with red cabbage and swabian noodles

Rösche Entenkeule mit gebuttertem Wirsing und Petersilienkartoffeln 14,80 €

One crispy leg of duck with savoy cabbage and boiled potatoes

Ein Viertel von der Oldenburger Landente mit Rotkraut und Klößen..... 17,50 €

A quarter of roasted duck with red cabbage and dumplings

Weihnachtsschlemmerei für Zwei: 48,80 €

**Gänsebrust, rösche Entenkeulen und zwei zarte Rehmedaillons
an Wirsing und Rotkohl und gefüllten Kartoffelklößen**

Slices of goose breast, two duck legs and fine deer medallions
with savoy and red cabbage and filled potato dumplings

Kleine Marillen-Palatschinken und Topfenockerl an Weinschaum..... 7,80 €

Rolled Apricot pancakes with small curd dumplings and wine cream

Kleine Knödelei: 7,40 €

Marillentopfen- und Schokoknödel mit Bröselbutter überzogen

Apricot- and chocolate dumplings with breaded butter

Bescherung für 4 Personen: 125,00 €

**Eine rösche Gans serviert mit Apfelrotkohl, Grünkohl,
Kartoffeln und Klößen und vorweg – mit einem netten Gruß
vom Küchenchef – ein feines Gänsecremesüppchen**

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir diesen festlichen Schmaus, nur auf
Vorbestellung mindestens 48 h vor dem gewünschten Termin zubereiten können.