

## GÄNSEKARTE / GOOSE MENU

Vom 11. November 2024 – Weihnachten

From 11 November 2024 - Christmas

### VORSPEISEN - STARTERS

---

**Feldsalat**

mit Speck und Croutons

12,90

**Lamb 's lettuce**

*with bacon and croutons*

**Gänse-Consommé**

mit Gänsefleisch und Kräuter-Flädle

12,90

**Goose consommé**

*with goose meat and herb pancakes*

### HAUPTGERICHTE – MAIN COURSES

---

**Ganze Keule von der Martinsgang**

dazu Apfelrotkraut und Kartoffelknödel

mit Maronenschmelze

39,90

**Whole leg of St Martin's goose**

*served with red cabbage and potato dumplings*

*with chestnut melt*

Nur mit Vorbestellung:

**Ganze Martinsgans für sechs Personen**

dazu Apfelrotkraut und Kartoffelknödel

mit Maronenschmelze

250,00

*Only with pre-order:*

**Whole Martins goose for six persons**

*served with red cabbage and potato dumplings*

*with chestnut melt*

250,00

### WEINEMPFEHLUNG / WINE RECOMMENDATION

---

**„Ursprung“ Cuvée trocken/dry QbA**

Weingut Markus Schneider, Pfalz

*Markus Schneider Winery, Palatinate*

0,2l 8,90

0,5l 21,50

0,75l 32,00

