



PW : 10709Ebert

Aperitif

Lillet Clementine

mit Lillet Rosé, Mandarine und
Tonic Water
8,50

Fassbier Empfehlung:

Oberdorfer Helles

erfrischend, mild
0,3l 3,80 0,5l 5,50



Weinempfehlung

20' Doppelstück

Nussdorf VDP

Emil Bauer – Pfalz Deutschland
Diese kraftvolle Rotweincuvée aus
Cabernet Sauvignon, Merlot und
Pinot Noir überzeugt mit Aromen von
dunklen Beeren und Vanille mit
samtig eingebundenen Tanninen.

Die Brüder Bauer haben einen
deutschen Rotwein geschaffen, der zu
Wild, Ente und Gans hervorragend
harmoniert.

0,1l 6,50 €
0,75l 37,00 €



Digestif Empfehlung

Obstbrände von Lantenhammer

Marillenbrand

aus dem Rumfass

2cl 6,80

Obstler von Birne & Apfel

aus dem Holzfass

2cl 3,90

Sauerkirsch

unfiltriert

2cl 6,80

Kaffeespezialität

Cremacchiato

mit Ramazotti Crema,
doppeltem Espresso und Milch
7,50 €

Tagesempfehlungen

Vorspeisen

Gänsekraftbrühe mit Wurzelgemüse und hausgemachten Ravioli

Goose broth with root vegetables and homemade ravioli

9,50

Rote Beete Carpaccio mit Honig, Ziegenkäsefrischcreme und Kürbiskern Öl

Beetroot Carpaccio with honey, goat cheese cream and pumpkinseed oil

14,00

Wachtelbrüste und Gänseleberterrinen mit herbstlichen Blattsalaten, Kumquats, karamellisierten Nüssen und Orangenvinaigrette

Quail breasts with leaf salads, kumquats, caramelized nuts and orange vinaigrette

16,00

Hauptspeisen

Sonntagsessen

Gänseleber Berliner Art mit Sauce, Apfel, Zwiebel und Kartoffelpüree

Gooseliver berlin style with sauce, apple, onions and mashed potatoes

21,00

Gänsebraten mit kräftiger Sauce, Preiselbeerapfel, Apfelrotkohl, Grünkohl und Kartoffelkloß mit Semmelbröseln

Oven-fresh roast goose with rich sauce, cranberry apple, red cabbage, kale
and potato dumpling with breadcrumbs

36,00

Blut- und Leberwurst mit Zwiebelsauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln

Blood and liver sausage with onions sauce, sauerkraut and potatoes

19,00

Kalbrückensteak mit Pinienkernkruste, Steinpilzsauce, herbstlichen Gemüse und Gratin Kartoffeln

Saddle of veal steak with pine nut crust, porcini sauce, vegetables and gratin potatoes

29,00

Dessert

Mandelkrokant Parfait mit flambierten Feigen, und Cassissauce

Almond brittle parfait with flambéed figs, and cassis sauce

12,00