



Regionales, Wildes und Gefiedertes

Vorspeisen

Heißgeräucherte Barbarie Entenbrust

Orangen - Fenchelsalat, Wildkräuter, Croûtons (1)

€ 14,50

Suppen

Getrüffelte Selleriesuppe

mit Granatapfelsschaum (8)

€ 6,90

Zwiebelsuppe „französische Art“

mit Pernod und Käsecroûton (1,8)

€ 6,90

Hauptgerichte

„Das Beste von der Gans“

Gänsebrust an Rosmarinsauce

dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße (8)

€ 28,50

Halbe Oldenburger Ofenente an Orangen - Thymiansauce

mit Bayrisch Kraut und Serviettenknödel (1,8)

€ 28,50

Wildragout mit Portwein und Backpflaumen

serviert mit frischen Spätzle (1,8)

(Jagdrevier Binnen & Bühren)

€ 21,50

Geschmorte Gänsekeule

dazu sautierter Rotkohl und Kartoffel - Kürbisgratin (8)

€ 28,50

Dessert

Rotwein-Kaffee Birne

mit Beerenragout und Vanilleeis (1,8)

€ 7,90

Spekulatius Parfait

Krokant von weißer Schokolade und Walnuss, Nougatmousse (8)

€ 7,90