



Alter Krug

Dahlem

Unsere Gänsekarte

Entenconsommé mit feinen Gemüsejulienne	6,9
Gebratene Gänseleber auf Rucolasalat mit karamellisierten Walnüssen und einem Honig-Balsamicodressing	16,5
Gulasch vom Hirsch mit Waldpilzen und Wildkräutern in Landwein geschmort, dazu Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Kartoffelkloß	18,5
Knuspriger ofenfrischer Gänsebraten von Brust & Keule mit der traditionellen Gänsesauce, dazu hausgemachtes Apfelrotkraut, Grünkohl und in Butter geschmelzter Kartoffelkloß	27,5
Halbe ofenfrische Ente - Laschoriqualität - knusprig und zart mit der klassischen Entensauce, Apfelrotkohl und in Butter geschmelzter Kartoffelkloß <i>(Unsere Enten werden ausschließlich bei zertifizierten Landwirten aufgezogen)</i>	20,9
Rosa gebratene Tranchen von der Rehkeule an Portweinjus mit Preiselbeeren, dazu frischer Rosenkohl und Kroketten	25,5
Omas Schokoladenpudding mit karamellisierten Walnüssen und frischem Vanillekännchen	6,9

Nur auf Vorbestellung:

Vorab eine Tasse klare Entenconsommé

**Eine ganze ofenfrische junge Hafermastgans (ca. 4.600 gr.)
in bewährter Qualität - für 4 – 5 Personen.**

**Frisch aus dem Ofen, mit klassischer Gänsesauce, dazu Schüsseln
mit Apfelrotkohl, Grünkohl, Petersilienkartoffeln, Kartoffelklößen** **135,0**

