



GANS A LA CARTE

VORSPEISEN

Geräuchertes von Gänsebrust und Gänsekeule Apfel-Selleriecreme, Gelee, Feldsalat, Kartoffelstroh	15,5
Gänseleber gebraten, Aprikosen-Chiliragout Feldsalat, Himbeerdressing	16,5
Essenz von Gans Geröstete Semmeltalerwürfel	12,5

HAUPTGÄNGE

Ragout von der Gans Kartoffel-Majoranpüree, Champignon, Orangenschaum	23
Gänsebraten von Brust und Keule Kartoffelknödel, Rotkraut, Bratapfel, Maronen, Soße	46,5
Auf Vorbestellung Ganze Gans für 4 Personen, am Tisch tranchiert Kartoffelknödel, Rotkraut, Rahmwirsing, Bratapfel, Maronen, Soße	199



GÄNSEMENÜ



Geräuchertes von Gänsebrust und Gänsekeule
Apfel-Selleriecreme, Gelee, Feldsalat, Kartoffelstroh

Essenz von der Gans
Geröstete Semmeltalerwürfel

Gänsebraten von Brust und Keule
Rotkraut, Kartoffelknödel, Bratapfel, Marone

Flüssiges Schokoladensoufflé
Safran Apfel, Apfelparpaccio, Grünes Apfeleis

WEIHNACHTSGANS FÜR ZUHAUSEGENIESSER

Bestellen Sie unsere Weihnachtsgans zum Mitnehmen und verbringen Sie die Zeit mit Ihren Liebsten - in heimischer Umgebung!

Alle Gänse-Varianten zum Mitnehmen, auf Vorbestellung 24 Stunden vorher als „Gans to Go“ in der Koch Box, vorgegart zum Erhitzen.

Gänse-Portion
40 pro Portion

Gans-Traditionell
190

Telefonische Vorbestellung für den folgenden Tag unter:

06103 81 85 8

Abholung zwischen 16:00 und 18:00 Uhr.

Für Heiligabend, den 1. und 2. Feiertag freuen wir uns über Ihre Bestellungen bis 19.12.2023.

Abholung am gewünschten Tag zwischen 09:30 und 11:00



VORSPEISEN

Hessisches Dreierlei Handkäse Tatar, Grüne Soße Brûlée, Meerrettichmousse-Räucherforelle- rote bete	13
Carne Cruda Karotten-Ingwer Chutney, Parmesansorbet	16
Gebeizte Forelle Apfel-Meerrettichmayonnaise, Kartoffelcarpaccio	15
Rote Bete- Apfel Carpaccio karamellisierte Ziegenfrischkäse, Walnuß- Pesto	12
Gerolltes Carpaccio vom Angusrind Rucola, Stangensellerie, Parmesan	19
Tatar vom Lachs Zitrus Creme Fraiche, Rote Musik, Rösti	19
Vorspeisen Variation Alte Bergmühle von allem ein bisschen für 2 Personen auf der Etage serviert	19 32

SUPPEN / PASTA

Pürierte Kürbissuppe Kernöl, geröstete Kerne	12
Spaghettini- Basilikumrahm Garnele, Mozzarella	16

HAUPTGÄNGE

Entenbrust rosa gebraten Gnocchi, Spitzkohl-Apfelgemüse	28
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten Bratkartoffeln, frittierte Petersilie, Preiselbeeren	26
Maispouardenbrust mit Aprikosen gefüllt Wilder Broccoli, Süßkartoffeln	26
Hirschrücken Blumenkohl-Sesam Püree, Birnen-Speckchutney, Stangensellerie	34
Filet Steak vom Angusrind Fächerkartoffel, im Ofen gegarter Kohl, flambierte Pfeffersoße	36
Kalbsfilet und Frikasse Bandnudeln, buntes Gemüse, Petersilienöl	28
Würzige Gemüse-Quiche Sojabohnen-Süßkartoffelragout, Miso	23

FISCH

Zanderfilet Apfel-Rahmlinsen, Zuckerschoten, Meerrettichschaum	26
Lachsfilet auf der Haut gebraten Mohnrisotto, Gingurken, Safranbutter	26

DESSERT

Flüssiges Schokoladensoufflé Früchteragout, Tonkabohneneis	14
Crème Brûlée Pflaumenragout, Zimtsorbet	12
Frischkäse-Sauerrahmmousse weißes Schokoladeneis, Zwetschgenragout	12
Weißes Zimt-Parfait Topfenknödel, Vanilleschaum	13
Dessert Variation Alte Bergmühle von allem ein Bisschen	19