

## Federvieh 2018

### Vorspeise

Gebratene Gänseleber an Burgunderjus  
mit Feldsalat und Sonnenblumenkernen 9,90 €

Küchlein von der französischen Baberieente  
an rote Beete Drops und Birnenschutney 9,90 €

### Suppe

Geflügelbrühe mit Gänseklein und Gemüsestreifen 6,50 €

Pastinaken-Cremesuppe mit gebackenem Poularden- Krapfen 6,50 €

### Hauptgang

Rosa gebratene Entenbrust mit Maronenkruste an Portweinjus  
mit Servierttenknödel und Kürbis-Walnuss Ragout 18,50 €

Geschmorte Gänsekeule in Herzenbergjus  
dazu servieren wir Kartoffelknödel und Apfelrotkohl 19,80 €

Entenkeule mit Orangen-Thymian-Kompott  
mit Süßkartoffelpüree und Schalottenrosenkohl 17,90 €

Putengulasch mit herbstlichem Gemüse  
Semmelknödel und einem Salat der Saison 16,90 €

### Dessert

Gefrorener Apfel-Mohn-Riegel mit Johannisbeerenchutney 7,00 €