

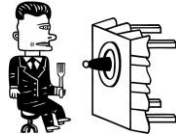


**Eene jut jebratene Jans
is ne jute Jabe Jottes.**

**Ganze Gans mit Klößen,
Rot- & Grünkohl**

150 Euro

Bitte nachfragen und reservieren!



Wirtshausküche

Kleinigkeiten	Portion Brot	1,50
	Hausgemachter Aufstrich und Brot	2,50
	Topinky (in der Pfanne gebratenes Brot mit Knoblauch)	2,50
	Pistazienkerne	3,50
	Käse, Oliven und eingelegter Knoblauch	4,50
Käse, Schinken	Käseauswahl	13,00
	Auswahl deutscher und französischer Käse	
	Spanischer Teller	11,00
	Cecina de Leon, luftgetrockneter, leicht geräucherter, spanischer Rinderschinken mit Olivenöl und schwarzem Pfeffer	
	Brandenburger Teller	13,00
	Wurst, Käse und Schinken in wechselnder Zusammenstellung von einigen der besten Erzeuger Brandenburgs	
	Wiener Teller	12,00
	Wiener Beinschinken vom Biomangalitzaschwein mit frisch gerissenem Meerrettich	
	Schweinischer Teller (eine hervorragende Alternative zu Tofu)	9,00
	Lardo und Gewürzspeck vom Biomangalitzaschwein	
Salat	Winterlicher Salat: Sellerie, Rote Bete, Trockenfrüchte, Meerrettich, Balsamicodressing, Walnüsse	klein/groß 7,50 /12,50
Suppen	Muschel-Safran-Suppe	6,50
	Consommé von der Gans mit Gänseleberwurst	7,50
Vorspeisen	Gebackener Karpfen mit Grünkohlsalat	10,00
	Rote Bete Carpaccio mit geräuchertem Butterfisch	10,00
	Kalbries mit Feldsalat und Kartoffel-Speck-Vinaigrette	10,00
	Kleines Schnitzel mit steirischem Kartoffelsalat	9,50
Hauptgerichte	Spätzle mit geschmelzten Zwiebeln und altem Gruyère	13,00
	Gebratene Maräne mit glasiertem Fenchel, konfierten Tomaten und Kartoffelstampf	20,00
	Zweierelei von der Brandenburger Landente mit Orangenrosenkohl und Vinschgauer Knödeln	22,00
	Gänsekeule mit Rot- und Grünkohl und Klößen	18,00
Desserts	Schokokuchen mit Haselnüssen und Orangensorbet	7,50
	Hausgemachtes Karamelleis mit Maldon Sea Salt und karamellisierten Erdnüssen	4,50
	Germknödel mit Pflaumenmus und Marzipan gefüllt (20 min. Zubereitungszeit)	5,50

Deklaration der Inhaltsstoffe bitte erfragen

Alle Preise verstehen sich in Euro.
Änderungen vorbehalten.



Mini Menü - Prix Fixe 27 Euro

Muschel-Safran-Suppe oder kleiner Salat	2017 Riesling Qualitätswein trocken Weingut Frank Meyer, Pfalz, Deutschland
Spätzle mit geschmelzten Zwiebeln und altem Gruyère	2016 Spätburgunder Qualitätswein trocken Weingut Martin Tesch, Nahe, Deutschland
Hausgemachtes Karamelleis mit Maldon Sea Salt und karamellisierten Erdnüssen	Espresso oder Kaffee

Weinmenü

Menü ohne Wein - 34 Euro

Menü mit Wein - 60 Euro

Consommé von der Gans mit Gänseleberwurst	Sherry Oloroso , Barbadillo seco Cuco, Sancerre de Barrameda, Spanien 5cl
Kalbries mit Feldsalat und Kartoffel-Speck-Vinaigrette	2009 „Wein vom Stein“ Riesling Weingut Neumayer, Traisental, Österreich
Gebratene Maräne mit glasiertem Fenchel, konfierten Tomaten und Kartoffelstampf oder	2014 „Weißer Stein“ Riesling , Spätlese trocken Weingut Ruppert-Deginther, Rheinhessen, Deutschland
Brandenburger Landente mit Orangenrosenkohl und Vinschgauer Knödeln	2012 Syrah Qualitätswein trocken Weingut Espenhof, Rheinhessen, Deutschland
Schokokuchen mit Haselnüssen und Orangensorbet	2002 Welschriesling Trockenbeerenauslese Weingut Velich, Burgenland, Österreich 5 cl

Wenn nicht anders angegeben, schenken wir von allen hier aufgeführten Weinen 0,1l aus.