SAISONKARTE

Winterwurzelsuppe/Winter Root Vegetable Cream Soup
mit Maronen, serviert mit knusprigen Röstbrot
with chestnuts, served with crispy toasted bread

8,90

Gänsekeule/ Roast Goose
mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Grünkohl, dazu karamellisierter Bratapfel
with potato dumplings, apple red cabbage and kale, served with caramelized baked apple

39,90

Gänsebrust/ Goose Breast
mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Grünkohl, dazu karamellisierter Bratapfel
with potato dumplings, apple red cabbage and kale, served with caramelized baked apple

34,90

Weihnachtsbraten/ Traditional Christmas Roast
Tranchen von Gänsebrust und zarter Entenkeule, dazu Kartoffelklöße, Apfelrotkohl und Grünkohl, abgerundet mit einem karamellisierten Bratapfel.
Sliced roast goose breast and tender duck leg, served with potato dumplings, braised red cabbage with apple and kale, accompanied by a caramelized baked apple.

32,90

Hirschedelgulasch/ Vension Goulash
mit hausgemachten Spätzle, Rosenkohl und Preiselbeeren
with homemade spätzle, brussels sprouts und lingonberries

25,90

VEGAN

Falscher Hase/ Traditional German Meatloaf
mit Kartoffelkläßen und feinem Rotkohl
served with potato dumplings and finde red cabbage

19,90

Weihnachtskuchen/ Christmas Cake
mit Pflaumeneis und warmer Vanillesoße
with plum ice cream and warm vanilla sauce

8,90

Ganze Gans auf Vorbestellung/ Whole goose by pre-order
mit Kartoffelklößen, Jus, Apfelrotkohl und Grünkohl,
with potato dumplings, rich goose jus, served with apple red cabbage and kale

179,00

Loretta
– AM WANNSEE –