

Bunter herbstlicher Salat mit geräucherter Entenbrust gebratenen Birnenspalten und Tessiner Feigensenfsoße salad with smoked duck breast, pear slices and fig mustard sauce	13,75
Gänsekraftbrühe mit Majoranklößchen und Gemüseperlen goose consommé with vegetables and marjorie dumplings	8,00
Gebratene Gänseleber auf Linsengemüse mit Feldsalat pan-fried goose-liver on lentils with field salad	11,00
Variation mit Gänse-Frühlingsrolle auf Rote Bete Carpaccio, gebratener Gänseleber auf Beluga-Linsen und geräucherte Brust mit Kürbischutney goose spring roll on beet root carpaccio, with goose-liver on lentils and smoked breast with pumpkin chutney	12,75
Warme geräucherte Entenbrust mit buntem Linsengemüse und Feldsalat warm smoked duck breast with lentils and field salad	12,75
Hauptgänge:	
Geschmorte Barbarie-Entenkeule auf Majoransoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen leg of duck on marjorie sauce with red cabbage and potato dumplings	15,75
Halbe Holsteiner Ente mit Pflaumensoße, Rotkohl, Preiselbeerapfel und Kartoffeln half „holsteiner“ duck with plum sauce, red cabbage, mountain-cranberry apple and potatoes	21,75
Halbe Ente (2x serviert) Entenbrust mit Majoransoße, gefülltem Wirsing und Kartoffelpuffer duck breast on marjorie sauce with cabbage and potato pancake Entenkeule mit Pflaumensoße, Rotkohl und Kartoffelkloß leg of duck on plum sauce with red cabbage and potato dumpling	22,50
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit körniger Senfsoße, Mandelbrokkoli und Macaire-Kartoffeln barbarie duck breast with mustard sauce, almond broccoli and Macaire potatoes	21,75
Gänsekeule auf Rosinensoße mit Rotkohl, Marzipanapfel, Maronen in Apfelkaramell und Kartoffelklößen leg of goose with raisin sauce, red cabbage, marchpane apple, chestnuts and dumplings	22,50
Gänsebrust auf Orangensoße mit Brokkoliröschen, Rosenkohl und Kartoffelpuffer goose breast with orange sauce, broccoli, Brussels sprouts and potato pancake	23,75