

# Gans- & Wildkarte

## VORSPEISEN

### Salat von jungem Spinat

und Balsamico mit Cassis-Feigen, Picandou und Wildschweinschinken | 14,90 €

## SUPPE

### Wild Consommé

mit Wurzelgemüse und Wildnockerl | 11,90 €

## HAUPTGANG

### Sous-Vide gegarte Brust von der Gans (ca. 350 g)

an Maronensauce, Apfelrotkohl und geschmolzenen Kartoffelklößen | 31,90 €

### Sous-Vide gegarte Gänsekeule (ca. 450 g)

an Maronensauce, Apfelrotkohl und geschmolzenen Kartoffelklößen | 34,90 €

### Geschmortes Edel-Gulasch vom „Eifler Hirsch“

mit Preiselbeer-Sahne, Speckrosenkohl, hausgemachten Haselnuss-Spätzle | 26,90 €

### Mit Mandelgrieß paniertes Rehschnitzel

an Amarena-Kirschsauce, Rosenkohlgemüse und hausgemachten Butterspätzle | 29,90 €

### Medaillons vom Rehrücken

an Mandel-Cassissauce mit sautiertem Speckwirsing und Kartoffelgratin | 34,90 €

### Gebratener Eifler Damwildrücken

unter der Amarena-Kirschkruste an Portweinjus, mit Rahmkohlrabi und Pastinakenpüree | 36,90 €

## VEGETARISCH

### Zweierlei von der Topinambur

mit sautierten Kohlröschen und confierten Perlzwiebeln | 18,90 €

## DESSERT

### Hausgemachter Apfelstrudel

mit Rosinen, Mandelgrieß, Vanille Espuma und SchmandEis | 13,90 €