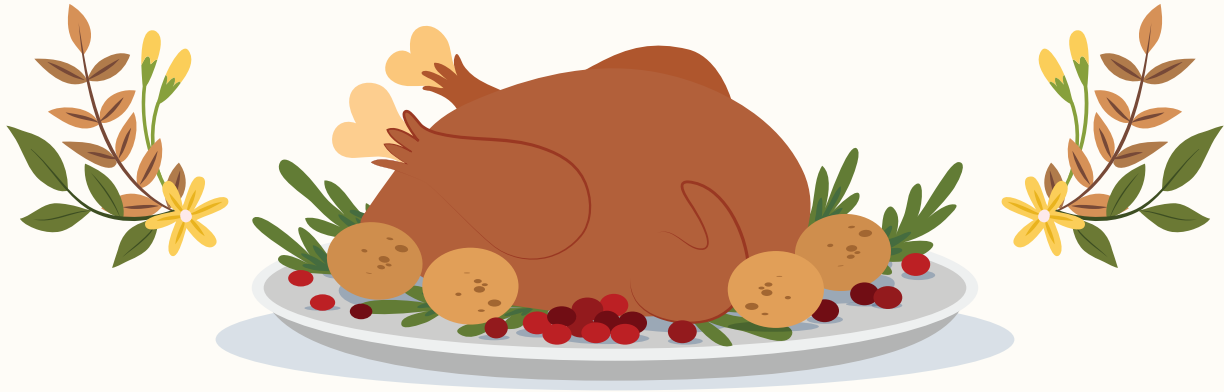


Grimm's präsentiert

Gänsezeit



Suppe

Maronencremesuppe mit Parmesan Cracker **7,90€**
Chestnut cream soup with Parmesan cracker

Vorspeise

Feldsalat mit Himbeeren Dressing, Apfelspalten, Karotten & Croutons **8,90€**
Lamb's lettuce with raspberry dressing, apple slices, carrots & croutons

Geräucherte Forellen Mousse auf Rote Beete Capriccio mit
Salatbouquet & Brotchips **11,00€**
Smoked trout mousse on beetroot capriccio with salad bouquet & bread chip

Essenz von der Gans mit Gemüsestreifen & Flädles **8,90€**
Essence of goose with vegetable strips & pancake strips

Hauptgang

Geschmorte Gänsekeule mit Rotkohl, Rosenkohl & Klöße **32,00€**
Braised goose leg with red cabbage, Brussels sprouts & dumplings

Entenbrust rosa gebraten mit Honig-Pfeffer-Kruste auf
Rahmwirsing & Kartoffelstampf **27,90€**
*Pink roasted duck breast with honey and pepper crust on
creamed savoy cabbage & mashed potatoes*

Ragout vom Hirsch mit Waldpilzen, Brokkoli & Kartoffelklöße **26,90€**
Venison ragout with wild mushrooms, broccoli & potato dumplings

Dessert

Lebkuchen Parfait auf marinierten Zwetschgen **8,90€**
Gingerbread parfait on marinated plums

Spekulatius Creme Brûlée mit Glühweinkirschen **9,90€**
Speculoos crème brûlée with mulled wine cherries

Preise inkl. gesetzlicher Mwst. Einsichtnahme über Zusatzstoffe und Allergene gerne auf Nachfrage
Prices incl. statutory value added tax. Viewing of additives and allergens gladly on request

Tischlein X Deck Dich