

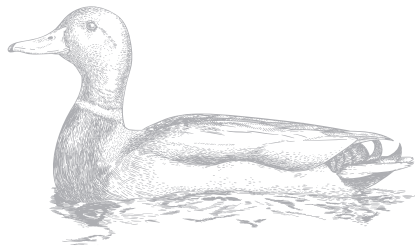
## UNSERE GÄNSE

### Herkunft

Unsere Dithmarscher Gänse werden auf norddeutschen Weiden gehalten, die sich durch Wasserhaushalt, Grasland und maßgeschneidertes Klima hervorragend für die Gänsehaltung eignen. Die Gänse wachsen hier in traditionellen bäuerlichen Betrieben heran, sie werden die meiste Zeit im Freien gehalten und haben viel Bewegung – ein Garant für eine stabile Gesundheit und festes Muskelfleisch mit geringem Fettansatz. Die „Dithmarscher Gans“ stammt von einer alten Rasse ab. Sie ist eine bodenständige und langsam wachsende Gans mit robuster Konstitution.

### Zubereitung

Unsere Gänse werden mindestens sechs Stunden schonend gegart und bekommen anschließend im Heißluft-Backofen eine feine Kruste. Dadurch ist der Gänsebraten zart und saftig und hat eine aromatische Knusperhaut. Die Soße wird aus dem Fleischsaft der Gans gewonnen und nach dem persönlichen Rezept unseres Küchenchefs verfeinert.



## UNSERE ENTEN

### Herkunft

Unsere Rohrburger Enten stammen von den Biohöfen der Familien Zapf und Adam, die sie in artgerechter Freilandhaltung nach Naturland-Richtlinien in Baden Württemberg aufziehen.

### Zubereitung

Unser Entenfleisch hat einen relativ hohen Fettanteil. Die Entenbrust wird von unserem Küchenchef mit der Haut gebraten und dann im Ofen gegart. Hat die Ente dann eine erste zarte Bräunung erreicht, haften auch die Gewürze fest an der Haut. Jetzt kann man damit beginnen, den Braten wieder und wieder mit dem Sud aus dem Bräter zu begießen. Das Eigenfett des Geflügels und die zusätzliche Butter, lassen die Haut am Fleisch unter der Hitze des Ofens rösch und knusprig werden.

## VORSPEISEN / STARTER

EURO

GERÄUCHERTE ENTENBRUST 19  
mit Feldsalat & Preiselbeeren  
*SMOKED BREAST OF DUCK*  
*Lambs Lettuce & Cranberries*

CONSOMMÉ VON DER GANS 16  
mit Gänseleber-Praline & Kartoffelschaum  
*GOOSE CONSOMMÉ*  
*Goose Liver Praline & Mashed Potato*

## HAUPTGÄNGE / MAINS

BRUST & KEULE VON DER GANS 72  
mit Rotkohl, Maronen & Kartoffelklößen  
*BREAST & LEG OF GOOSE*  
*Red Cabbage, Chestnuts & Potato Dumplings*

HALBE ENTE 38  
mit Rosenkohl, Kartoffelpurée & Orangensauce  
*HALF DUCK*  
*Brussels Sprouts, Mashed Potatoes & Orange Jus*

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

### *Our Wine Recommendation*

2018 Johannisberg Hölle 0,75l 55  
Pinot Noir · Chat Sauvage

Cassis, Kirschen, Tabak, Kandis, Kräuter und herbe, erdige, mineralische und röstige Noten vermählen sich zu einem einmalig vielschichtigen, komplexen Geschmackserlebnis.

Ein hervorragend gereifter Pinot, der unsere Gänsegerichte perfekt begleitet.