



## Das Gänsemenü – Menu „goose“

**Terrine vom Gänseklein, Quittenkompott**

*Turren of goose giblets, quince compote*

...

**Consommé von der Freilandgans, Trüffelagottini**

*Goose consommé, truffled pasta*

...

**Rapunzelsalat, gebratene Gänseleber, Kürbiskerne, Himbeerdressing, Croûtons**

*Corn salad, roasted goose liver, pumpkin seeds, raspberry dressing, croûtons*

...

**Brust & Keule von der Freilandgans, Jus, Apfelrotkraut, Maronen, Kartoffelklöße**

*Breast & drumstick of goose, jus, red cabbage & apple, marrons, potato dumplings*

...

**Kaffee-Panna-Cotta, Cranberries, Walnüsse**

*Coffee Panna Cotta, cranberries, walnuts*

oder / or

Auswahl französischer **Rohmilchkäse** (Affineur Eric Lefebvre)

*Selection of French raw milk cheese (Affineur Eric Lefebvre)*

*Aufpreis für Käse anstatt Dessert / surcharge for cheese instead of dessert: € 5,00*

5-Gang-Menü / 5-Course-Menu € 69,00

4-Gang-Menü / 4-Course-Menu € 59,00 (ohne Salat / without salad)

3-Gang-Menü / 3-Course-Menu € 49,00 (ohne Consommé & Salat / without consommé & salad)



## Vorspeisen – Starters

**Gemischter Salat** vom Hanauer Markt, Bio-Ei, Hausdressing, geröstete Kerne € 8,90  
*Mixed salad from the market of Hanau, bio egg, homemade dressing, roasted seeds*

**Rapunzelsalat**, gebratene **Gänseleber**, Kürbiskerne, Himbeerdressing, Croûtons € 13,90  
**Corn salad**, roasted **goose liver**, pumpkin seeds, raspberry dressing, Croûtons **ohne Gänseleber/ without liver** € 9,90

**Mediterranes Grillgemüse**, Parmesancreme, Rucola-Salat € 11,90  
*Grilled Mediterranean vegetables, Parmesan cheese cream, rocket salad*

Die weitgerühmten **Schnecken „Achat Style“** € 12,90  
*The renowned escargots “Achat Style”*

**Terrine vom Gänseklein**, Quittenkompott € 13,90  
*Tureen of goose gIBLETS, quince compote*

**Variation vom Fjordlachs** – in Glühwein gebeizt, hausgeräuchert & Tatar € 15,90  
*Variation of fjord salmon – marinated in hot spiced wine, home smoked & tatar*

## Suppen – Soups (gerne auch als Trilogie / also as Trilogy € 11,90)

**Consommé von der Freilandgans**, Trüffelfagottini € 7,90  
*Goose consommé, truffled pasta*

**Pastinakensüppchen**, Blätterteiggebäck € 8,90  
*Cream of parsnip, puff pastry*

**Boula Boula** – unsere Spezialität aus Südamerika € 9,90  
*Boula Boula – our specialty from South America*



## Hauptgerichte – Main Courses

<b>Gefüllter Riesenchampignon „Portobello“</b> , Kürbis-Kokos-Crème, Bulgur ( <i>vegan</i> )	€ 19,90
<i>Filled mushroom “Portobello”, pumpkin-coconut-cream, bulgur (vegan dish)</i>	<b>als kleine Portion / as small portion</b> € 14,90
<b>Filet von Bachforelle</b> , Riesling-Sauce, Blattspinat, pikantes Risotto	€ 24,90
<i>Fillet of brook trout, Riesling sauce, leafy spinach, savory risotto</i>	
<b>Gebratene Black Tiger Garnelen</b> , Krustentiersauce, Linguine	€ 27,90
<i>Roasted Black Tiger prawns, crustacean sauce, linguine</i>	<b>als kleine Portion / as small portion</b> € 18,90
<b>Duett vom Hirsch „Ragoût &amp; Medaillon</b> (rosa gebraten)“, Rosenkohl, Preiselbeerbirne, Spätzle	€ 28,90
<i>Duo of deer “ragout &amp; medallion” (rosy roasted), Brussels sprouts, pear, cowberries, spaetzle</i>	
<b>Kross gebratener Loup de Mer</b> , Safransauce, Schwarzwurzel, Kartoffel-Lauch-Stampf	€ 28,90
<i>Crispy roasted sea bass, saffron sauce, black salsify, puree of potatoes &amp; leek</i>	
<b>Brust &amp; Keule von der Freilandgans</b> , Jus, Apfelrotkraut, Maronen, Kartoffelklöße	€ 29,90
<i>Breast &amp; drumstick of goose, jus, red cabbage &amp; apple, marrons, potato dumplings</i>	<b>nur Keule / drumstick only</b> € 21,50
<b>Filet vom Argentinischen Rind (200 Gramm)</b> , Thymian-Jus, Sesam-Brokkoli, Topinambur	€ 32,90
<i>Argentinian tenderloin (200 grams), thyme jus, sesame-broccoli, girasole</i>	



## **Informationen zur Allergenverordnung – Information concerning Allergens**

### ***Unseren geehrten Gästen zur Beachtung:***

In unserem Betrieb wird seit mehr als 100 Jahren frisch, ordentlich und erfolgreich gekocht. Gerne nehmen wir auch Rücksicht auf Allergien und versuchen, alle Wünsche unserer Gäste zu berücksichtigen, insofern diese uns **im Vorfeld** bekannt gegeben werden.

Allerdings variieren Gerichte & Getränkekreationen und damit auch die Rezepte von Zeit zu Zeit.

In unseren Speisen und Getränken können unter anderem die folgenden *Allergene* (auch Spuren davon) enthalten sein: glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Farbstoffe, Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l, Lupinen und Weichtiere.

Bitte wenden Sie sich an Ihren Kellner, wenn Sie Fragen zu einzelnen Gerichten oder Getränken haben oder gegen irgendwelche Zutaten allergisch reagieren könnten.

### ***Dear guests please note:***

In our company, we are successfully cooking fresh and high quality food for more than a century. We take into account also allergies and try to consider all requirements of all our guests, as far as notified us **in advance**.

However, dishes & drink creations vary, and thus also the recipes from time to time.

In our food and drinks inter alia, the following Allergens (also traces of this) might be included: Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, Kamut or their hybridized strains), crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, dyes, milk and milk products (including lactose), nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts), celery, mustard, sesame seeds, Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10 ml/l, lupine, and molluscs.

Please contact your waiter, if you have any questions about individual dishes or beverages or may be allergic to any ingredients.