BULLERJAHN

GANS SCHÖN LECKER

Kräftige Gänsebrühe [a,c,g,i] **9,00**
Eierstich, Suppengemüse, Gänsefleisch, Fadennudeln

Ofenfrische Gänsebrust [a,c,g,h] **38,00**
klassische Gänsesauce, Bratapfel, Rotkohl, Rosenkohl,
Kartoffelklöße mit Semmelbutter

ODER

Ofenfrische Gänsekeule [a,c,g,h] **38,00**
klassische Gänsesauce, Bratapfel, Rotkohl, Rosenkohl,
Kartoffelklöße mit Semmelbutter

Winterliche Mascarponecreme [g] **10,00**
Zwetschgen, Orangensorbet

3-Gang Menü mit Brust oder Keule [a,c,g,h] **52,00**

Bullerjahn Gänseplatte ab 2 Personen [a,c,g,h] **74,00**
Brust und Keule von der Gans, (für 2 Personen,
klassische Gänsesauce, Bratapfel, Rotkohl, jede weitere
Rosenkohl, Kartoffelklöße mit Semmelbutter Person 37,00)

WEINEMPFEHLUNG

2023 Gan(z)s Merlot **0,75 l** **30,00 €**
QbA, trocken **0,20 l** **10,00 €**
Weingut Markus Pfaffmann, Pfalz

Dunkle Fruchtaromen nach Pflaume, Brombeere und Heidelbeere, angenehme Würze und samtige Tannin-Struktur.
Die leicht spürbare Säure unterstützt hervorragend unsere Gänsegerichte.
Ein Merlot, der beim Gänseessen nicht fehlen darf.

BULLERJAHN

SIMPLY GOOSE-LICIOUS

Rich goose broth [a,c,g,i] 9,00
savory egg custard, root vegetables, goose meat,
fine egg noodles

Oven-roasted goose breast [a,c,g,h] 38,00
classic goose gravy, baked apple, red cabbage,
brussels sprouts, potato dumplings with breadcrumb butter

OR

Oven-roasted goose leg [a,c,g,h] 38,00
classic goose gravy, baked apple, red cabbage,
brussels sprouts, potato dumplings with breadcrumb butter

Wintry mascarpone cream [g] 10,00
plums, orange sorbet

3-course menu with breast or leg 52,00

Bullerjahn Goose Platter for 2 or more [a,c,g,h] 74,00
Goose breast and leg, (for 2 people,
classic goose gravy, baked apple, each additional
red cabbage, brussels sprouts, potato dumplings person 37,00)
with breadcrumb butter

WINE RECOMMENDATION

2023 Gan(z)s Merlot **0,75 l** **30,00 €**
QbA, dry **0,20 l** **10,00 €**
Weingut Markus Pfaffmann, Pfalz

Dark fruit aromas of plum, blackberry and blueberry, with pleasant spice and a velvety tannin structure. The subtle acidity pairs beautifully with our goose dishes. A Merlot that belongs on every goose-dinner table.