



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 **0,20 l 8,80**
QbA, trocken **0,75 l 26,00**
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.



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 0,20 l 8,80
QbA, dry 0,75 l 26,00
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.