



Alter Krug

Dahlem

Winterliche Karte

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Feine Entenconsommé mit frischen Gemüsejulienne | 8,5 |
| Wildkräutersalat mit gebratener Gänseleber, rote Zwiebeln und einem Honig-Balsamicodressing | 16,5 |
| Gulasch vom Hirsch mit Waldpilzen und Wildkräutern in Landwein geschmort, dazu Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Butterspätzle | 19,5 |
| Knuspriger ofenfrischer Gänsebraten von Brust & Keule mit der traditionellen Gänsesauce, dazu hausgemachtes Apfelrotkraut, Grünkohl und in Butter geschmelzter Kartoffelkloß | 31,0 |
| Halbe ofenfrische Ente - Laschoriquailität - knusprig und zart mit der klassischen Entensauce, Apfelrotkohl und in Butter geschmelzter Kartoffelkloß | 22,5 |
| Rosa gebratener Hirschrücken an Portweinjus mit Preiselbeeren, dazu frischer Wirsingkohl in leichtem Rahm und Kartoffelkroketten | 26,5 |
| Zarte geschmorte Kalbsbäckchen in einer Rosmarin-Portweinsauce mit Kirschtomaten, an Pastinakenpüree, dazu frisches Gemüse der Saison | 23,5 |
| Pulled Duck Burger mit krossem Enten-Gröstl, Apfelrotkohl und Pommes Frites | 18,5 |

Nur auf Vorbestellung:

Vorab eine Tasse klare Entenconsommé

Eine ganze ofenfrische junge Hafermastgans (ca. 4.600 gr.)
in bewährter Qualität - für 4 – 5 Personen.

Frisch aus dem Ofen, mit klassischer Gänsesauce, dazu Schüsseln
mit Apfelrotkohl, Grünkohl, Kartoffelklößen

148,0