



# Alter Krug

Dahlem

Feine Entenconsommé  
mit frischen Gemüsejulienne 9,5

Halbe ofenfrische Ente - Laschoriqualität -  
knusprig und zart, mit der klassischen Entensauce,  
Apfelrotkohl und in Butter geschmelzter Kartoffelkloß 28,9

Knuspriger ofenfrischer Gänsebraten  
von Brust & Keule, mit der traditionellen  
Gänsesauce, dazu hausgemachtes  
Apfelrotkraut, Grünkohl und in  
Butter geschmelzter Kartoffelkloß 38,5

Gulasch vom Hirsch  
mit Waldpilzen und Wildkräutern  
in Landwein geschmort, dazu Preiselbeeren,  
Apfelrotkohl und Butterspätzle 28,5

gebratene Gänseleber  
Gebratene Leber, Zwiebeln, Apfel,  
Gänsesauce, Kartoffelpüree 24,5

Pulled Duck Burger  
mit krossem Enten-Gröstl,  
Apfelrotkohl  
und Pommes Frites 19,5

## ***Täglich frisch:***

Vorab eine Tasse klare Entenconsommé

Eine ganze ofenfrische junge Gans (ca. 4.600 gr.)  
in bewährter Qualität - für 4 – 5 Personen.  
Frisch aus dem Ofen, mit klassischer Gänsesauce,  
dazu in Schüsseln auf den Tisch:  
Apfelrotkohl, Grünkohl, Kartoffelklößen 199,0