

# GANS UND ENTE

## SALAT

**Feldsalat** 14,50 €  
Gebratene Gänseleber, Baguette, Gänseschmalz 12

## SUPPE

**Gänsesüppchen** 6,90 €  
feine Einlage 12,20

**Kürbiscremesuppe** 7,50 €  
Kürbiskernöl 18

## HAUPTGANG

**1/2 Cherry Vally Ente** 24,90 €  
Orangensauce, Rotkraut, Kartoffelklöße 18,19,20

**Gebratene Gänseleber** 18,50 €  
Apfelspalten, Zwiebelringe, Apfeljus, Kartoffelpüree 12,18

### von der „Ganzen Gans“

**1/4 Gänsebraten mit Keule** 25,90 €  
Apfeljus, Bratapfel, Rotkraut, Rosenkohl, Kartoffelklöße 18,19,20

**1/4 Gänsebraten mit Brust** 27,90 €  
Apfeljus, Bratapfel, Rotkraut, Rosenkohl, Kartoffelklöße 18,19,20

**Ganze Gans für 4 Personen** 129,00 €  
Bratapfel, Apfelrotkraut, Rosenkohl, Kartoffelklöße 18,19,20  
eine Flasche vollmundigen Wein

## VEGETARISCH

**In Salbeibutter gebratene Kürbisgnocchi** 16,50 €  
Geröstete Kerne, Feldsalat, Kirschtomaten, Schafskäse 12,14,18,19

**Kichererbsen-Frikadelle** 15,50 €  
Muskatkürbisgemüse, Freckmann´s Ofenkartoffeln 1,6,19,24

## VORSPEISE

<b>Carpaccio von der Roten Beete</b> mit Wallnuss-Vinaigrette, Feldsalat und gebratenem Kabeljaumedailon 15,17,19	<b>15,50 €</b>
<b>Tranchen vom hausgeräuchertem Wildschweinrücken</b> mit Feldsalat und Cumberlandsauce 6,11,22	<b>14,50 €</b>
<b>Carpaccio vom Wildschwein</b> Champignonblätter, Grana Padano, Baguette 12,18	<b>13,50 €</b>

## SALAT

<b>Dorfsalat</b> Blattsalat, gebratene Geflügelstreifen, Baguette 12,18	<b>13,50 €</b>
<b>Ceasar's Salad</b> Romanasalat, Parmesandressing, Butter & Baguette 12,18	<b>11,50 €</b>
mit Geflügelstreifen	<b>14,50 €</b>
mit Scampis 13	<b>19,50 €</b>
mit Rinderfiletstreifen	<b>20,50 €</b>

## SUPPE

<b>Eichsfelder Hochzeitssuppe</b> 12,14,18,20	<b>6,50 €</b>
<b>Kartoffelcremesuppe</b> mit jungem Lauch 18	<b>7,50 €</b>

## HAUPTGANG

<b>Marinierte Hähnchenbrust</b> auf Rahmrosenkohl und Kartoffelpüree 16,17,18	<b>18,50 €</b>
<b>Wildteller aus heimischen Wäldern</b> Holundersauce, gefüllte Birne mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl, Herzoginkartoffeln 1,6,18,20,21,23,24	<b>18,50 €</b>
<b>Kronprinz-Schnitzel vom Schwein</b> Rahmchampignons, Speckstreifen, Bratkartoffeln 12,14,18	<b>15,50 €</b>
<b>Der-Kronprinz-Topf</b> Filetspitzen vom Schwein, feinstes Gemüse in Rieslingrahmsauce, Bratkartoffeln 18,20,22,23,24	<b>16,50 €</b>
<b>Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)</b> Gemüse, Bratkartoffeln 12,14,18	<b>22,90 €</b>
<b>Rinderfiletstreifen</b> auf Kürbisgnocchi, Feldsalat und Parmesan 3,20,21,23	<b>25,50 €</b>
<b>Rinderfiletsteak (200g)</b> Pfeffersauce, gebratenes Gemüse, Pommes frites 1,12,18	<b>32,90 €</b>
<b>Rinderrückensteak (300g)</b> Champignons, Lauchzwiebeln, Kräuterbutter, gebratenes Gemüse, Röstkartoffeln 18,20,21,23	<b>31,90 €</b>
<b>Geschmorte Rinderroulade</b> nach Großmutter's Art, mit Rotkohl und Thüringer Kartoffelklößen 5,6,17,21	<b>17,50 €</b>
<b>Tafelspitz</b> Meerrettich mit Rosinen, Gemüsejulienne, Salzkartoffeln 18	<b>16,50 €</b>

**„Otto’s Burger“** **16,50 €**  
Rindersteak (200g) oder Rinderpattie (300g),  
hausgebackenes Treberbrötchen, Bacon, Zwiebeln,  
Tomaten, scharfe Sauce, Salat & Pommes frites 1,6,12,21

**„Pulled Duck Burger“** **16,50 €**  
Gezupftes Gänse- und Entenfleisch in hausgebackenem Treberbrötchen  
mit Preiselbeer-Schmand, Feldsalat, Rotkohlsalat & Pommes frites 1,6,18,19

## FISCH

**Matjesfilet “Hausfrauen Art”** **13,50 €**  
Sahnesauce, Zwiebelringe, Gurken, Apfelscheiben,  
Bratkartoffeln 1,3,15,18

**Lachsfilet** **21,90 €**  
auf Kürbisgemüse und Freckmann’s Ofenkartoffeln 15,18,23

**Forelle Müllerin** **21,90 €**  
in Butter gebraten, mit Zitrone, Sahnemeerrettich  
und Salzkartoffeln 12,15,18

**Kabeljaufilet auf Dijonsenf-Sauce** **22,90 €**  
Rahmrosenkohl und Kartoffelpüree 17,18

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

**Käpt’n Blaubär** **6,50 €**  
Pfannkuchen & Apfelmus 12,14,18

**Bernd, das Brot** **9,50 €**  
Kinder-Burger mit Frikadelle, Gurke, Tomate, Pommes frites 12,14,18

**Pippi Langstrumpf** **6,50 €**  
Nudeln & Tomatensauce 12,14

## RUSTIKALES AUS DEM EICHSFELD

<b>Eichsfelder Mett (200g)</b> Zwiebelringe, Gurken & Graubrot 6,12	<b>7,50 €</b>
<b>Feldgiekerbrot</b> mit Gewürzgurke 3,12,18	<b>9,90 €</b>
<b>Eichsfelder Vesperplatte</b> Eichsfelder Wurstspezialitäten, Harzer Käse 1,12,18,23,24	<b>12,90 €</b>
<b>Strammer Max</b> Eichsfelder Mettwurst auf Graubrot,3 Spiegeleier 3,12,14,18	<b>13,50 €</b>
<b>Wurstsalat mit roten Zwiebeln</b> Gouda, Gewürzgurke, Butter 1,18,23,24 mit Brot 12	<b>9,50 €</b>
mit Bratkartoffeln	<b>12,50 €</b>
<b>Hausgemachte Schweinesülze</b> Remouladensauce, Bratkartoffeln 1,5,12,17,18	<b>14,50 €</b>

## EISIG-CREMIG-FRUCHTIG

<b>Kronprinzenbecher</b> Eisvariation Schokoladensauce, Eierlikör, Sahne 4,12,14,17,18,19	<b>7,90 €</b>
<b>Schokoladen-Nougat-Mousse</b> mit Früchten der Saison 18	<b>8,50 €</b>
<b>Hausgemachtes Brownie-Rum-Eis</b> marinierte Birne, Schokoladensauce 1,6,23	<b>7,90 €</b>
<b>Crème Brûlée</b> im Gläschen serviert 14,18	<b>9,50 €</b>
<b>Gebackene Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce Eis und Schlagsahne 1,6,14,18	<b>8,50 €</b>
<b>Dessert-Potpourri</b> für 2 Personen	<b>16,90 €</b>
<b>Käsevariation</b> 3 verschiedene Käsesorten mit Aprikosensenf 18,23,24	<b>9,90 €</b>

### Allergene & Zusatzstoffe

#### **Zusatzstoffe**

1)Konservierungsstoffe, 2)Geschmacksverstärker, 3)Anti-Oxidationsmittel, 4)Farbstoffe, 5)Phosphat, 6)Süßungsmittel, 7)koffeinhaltig, 8)chininhaltig, 9)geschwärzt, 10)Phenylalanin Quelle, 11)Natriumnitrat

#### **Allergene**

12)glutenhaltiges Getreide, 13)Krebstiere & Krebstiererzeugnisse, 14)Eier & Eierzeugnisse, 15)Fisch & Fischerzeugnisse, 16)Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse, 17)Soja & Sojaerzeugnisse, 18)Milch & Milcherzeugnisse;Laktose, 19)Schalenfrüchte (Nüsse), 20)Sellerie & Sellerieerzeugnisse, 21) Senf, 22)Sesamsamen & Sesamsamenerzeugnisse, 23)Schwefeldioxid & Sulfite von mehr als 10mg/kg, 24)Lupine & Lupinenerzeugnisse, 25)Weichtiere (Molusken) & Weichtiererzeugnisse