

# Unsere Gänsespezialitäten

## Was ganz(s) besonderes!

Gänsecremesuppe mit Curry und gerösteten Pinienkernen	€	3,60
Ragout fin von der Gänsebrust mit Toast	€	5,30
Taltitzer Gänsebrust mit Apfelrotkohl und Klößen	€	14,20
Bauerngänsekeule mit Apfelrotkohl und Klößen	€	13,40
Ensemble von Gänsebrust und Keule mit Apfelrotkohl und hausgemachten Semmelknödeln	€	15,20

### Martinsgansspezialität für 2 Personen:

1/2 Martinsgans mit Apfelrotkohl und Klößen	€	32,00
---	---	-------

### Und ganz(s) zum Schluss:

Creme Brûlée mit Himbeeren und Sahne	€	5,30
--------------------------------------	---	------

#### Unser Rezept- Tipp: Gänsecremesuppe

500 gr. Gänseklein (oder 1 TK Gänsebrust, größtenteils enthäutet), 2 l Geflügelbrühe, 1 Stange Lauch, 1 kleine Knolle Sellerie, 4 Möhren, 1 Zwiebel, 4 Nelken, 10 Wacholderbeeren, 1 EL schwarze Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, 2 mittlere franz. Rüben (Navets oder Pfälzer Butterrüben), Salz, 200 g. Sahne

Gemüse putzen und klein schneiden. Das Gänsefleisch mit dem dunklen vom Lauch, dem halben Sellerie, Zwiebel, Nelken, Lorbeer und restl. Gewürzen in der Brühe zum Kochen bringen und bei kleiner Hitze ca. 2 Stunden Garziehen. Suppe durchsiehen und das Fleisch von den Knochen lösen, in mundgerechte Stücke schneiden.

Restliches Gemüse klein schneiden (Würfel, Scheiben oder auch olivenförmig geschnitzt) in die Brühe geben und Garziehen. Am Ende die Sahne unterziehen. Als Einlage das Gänsefleisch nehmen.