

mmmmmmhhhh....

lecker Flammkuchen

- ~ Speck & Zwiebeln
- ~ Lachs & Shrimps

Unsere saisonelle Empfehlung...

Flammkuchen „Birne“

mit Schmand, Gorgonzola

Bimenscheiben & Walnußkernen

„Flammkuchen Kürbis“

mit Schmand, Speck, Kürbisspalten,

Blauschimmelkäse & Walnußkerne

„Flammkuchen Gäsegass“

mit Schmand, Ziegenkäse,

Rosmarin, rote Zwiebeln & Honig

Der Boden ist aus Weizenmehl
und dieser ist mit Schmand bestrichen.

„Suppe“

~ hausgemachte, deftige „Goulaschsuppe“

„Herzhaftes vom Schwein“

~ „Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes & Salat

~ „Rustikales Altstadt Schnitzel“

mit Speckstreifen, Spiegelei, hausgemachte
Kartoffelrösti & Speckbohnen

~ „Champignonrahmschnitzel“

Bratkartoffeln & Salat

~ „Gäsegassen Cordon Bleu“

Schweineschnitzel gefüllt mit gerösteten
Speckstreifen & Ziegenweickäse,
Bratkartoffeln & Salat

Unser Hausdressing besteht aus
Essig & Öl, sowie Honig & Senf.

Unsere Schnitzel mit Senf, Ei & Paniermehl paniert.

~ Vegetarisch ~

~ hausgemachte „Kartoffel-Gemüserösti“
mit Kräuterquark^{1,2} & Salat

~ frittierte Kartoffelecken mit Kräuterquark^{1,2}
& gemischtem Salat mit Honig-Senf dressing

~ „Salatteller „Gäsegass“

großer gemischter Salatteller mit gebackenen
Ziegenfrischkäsetaler in Sesamkruste
rote Zwiebeln, Honig-Senf dressing

~ Hausmannskost ~

~ hausgemachte „Kartoffelreibekuchen“
mit Räucherlachs & Merrettich

„Feines vom Rind“

~ „Rheinischer Sauerbraten“ mit Rosinen,
Kartoffelklößen, Rotkohl & Apfelmus

„Was Wildes....“

~ Wildgoulasch mit einem Schuß Rotwein
Kartoffelklößen & Rotkohl

Eine Liste der Zusatzstoffe liegt aus.