



Traditionelle Gans & Ente

½ Landente mit Rotkohl, Grünkohl und Klößen

18,50 €

Gänsebrust mit Grünkohl, Rotkohl und Klößen

19,90 €

Gänsekeule mit Rotkohl, Grünkohl und Klößen

19,50 €



Vorspeisen

Carpaccio vom Hirsch mit Walnüssen und Gutsstubenbrot	13,50 €
Würzfleisch vom Reh	6,50 €
Gebackene Käsecken mit Preiselbeer-Sahne und Salat	8,50 €
Feigen-Tartelettes mit gratiniertem Ziegenkäse	8,00 €

Salate

Kleiner gemischter Blattsalat mit Tomate, Gurke und Kartoffelsalat	5,50 €
Großer gemischter Blattsalat mit Tomate, Gurke und gemischten Kernen	7,50 €
mit Hähnchenbrust und herbstlichem Obst	8,50 €
mit Forellenmatjes	9,50 €
mit Wildschinken und Ei	12,00 €

Die Salate marinieren wir wahlweise mit Walnuss- oder Himbeervinaigrette



Suppen

Wildgulaschsuppe mit Gutsstubenbrot

6,50 €

Kürbissüppchen mit gerösteten Kernen und steirischem Kürbiskernöl

4,90

Wildconsommé mit einer Wildmaultasche

6,50 €

Vegetarisch

Kürbis-Kartoffel-Rösti mit Kräuterquark und Koriander-Leinöl

11,50 €

Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln

10,50



Fisch

**Gebratener Zander mit Senfsauerkraut und
mit Rote Linsen-Kartoffelstampf**

16,00 €

Forellenmatjes mit Bratkartoffeln und kleinem Salat und Remoulade

16,50 €

Fleisch

**Kotelett vom Havelländer Apfelschwein mit Kartoffelsalat
und geschmorten Apfelscheiben mit Preiselbeeren**

17,50 €

Rumpsteak mit Röstkartoffeln und kleinem Salat

19,00 €



Unser Wild

KRUGERS Wild-Currywurst mit kleinem Salat, Süßkartoffelpommes und Kräuter-Sauerrahmdip

9,90 €

**KRUGERS Wildburger
210g Wildpatty mit hauseigener Burgersauce, kleinem Salat, Süßkartoffelpommes und
Kräuter-Sauerrahmdip**

15,00 €

Biesower Wildsteak mit Salat

21,50 €

Geschmorte Wildkeule aus dem Steinbackofen mit Rotkohl und Maronenknödel

16,50 €

Wildroulade mit Rotkohl und Spätzle

16,50

Außerhaus - Verkauf von unseren Wildspezialitäten aus dem hauseigenen Forstgut Biesow,
wie z.B. Hirschsalami oder Hirschschinken - je nach Angebot!



Vesperkarte

Biesower Wildvesperplatte bestehend aus unseren hauseigenen frischen Wildspezialitäten - dazu frisches Holzbackofenbrot, Essiggemüse und Salat

14,50 €

Wildsülze mit hausgemachter Kräuterremoulade und Bratkartoffeln

10,00 €

Wildmaultasche in der Brühe mit Kartoffelsalat

12,00 €

Biesower Wildbratwurst mit Senfsauerkraut und Salzkartoffeln

10,50 €



Dessert

Crème Brûlée mit hausgemachtem Maroneneis

5,50 €

Schwäbischer Apfelstrudel mit hausgemachtem Vanilleeis und Vanillesauce

6,50 €

Himbeerparfait mit Beerengrütze

6,50 €

Diverse Eisbecher – verlangen Sie bitte unsere separate Eiskarte!

Hausgemachten Kuchen – fragen Sie unsere Servicemitarbeiter!



Traditionelle Gänsebraterei aus dem Steinbackofen in Krugers Gutsstube

(ab 1. November 2018 -- nur mit Voranmeldung)

Die pure Gans / Ente

Die ganze Gans mit Rotkohl, Grünkohl und Klößen

22,00 € p.P.

Die ganze Ente mit Rotkohl, Grünkohl und Klößen

18,50 € p.P.

Krugers Gänsemenü

Wildconsommé mit Flädle

Die ganze Gans mit Rotkohl, Grünkohl und Klößen

Portweinzwetschgen mit Lebkuchenparfait

30,00 € p.P.

Krugers Entenmenü

Wildconsommé mit Flädle

Die ganze Ente mit Rotkohl, Grünkohl und Klößen

Portweinzwetschgen mit Lebkuchenparfait

26,50 € p.P.