

**Brasserie  
Flum** depuis  
1985



## Gänseessen



### **Klassische Art**

Gänsekeule aus dem Backofen  
mit geschmolzenem Boskoop in Beifußjus und Altländer Rotkohl  
**28,00**

### **Asiatische Art**

Gänsekeule aus dem Backofen  
mit Spitzkohl und gelben Rübchen aus dem Wok  
**28,00**

### **Dithmarscher Art**

Gänsekeule aus dem Backofen, Jus von gerösteten Kürbiskernen  
und Lauch mit Dithmarscher Fasskraut  
**28,00**

\*\*\*

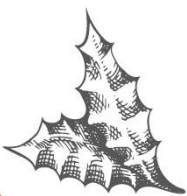
**Warmes Schokoladen-Küchlein mit flüssigem Kern**  
aus dunkler Schokolade, Vanille-Rahmeis und Kirschkonfit  
**9,50**

## Weinempfehlung

### **2015er Blauer Spätburgunder**

Weingut Knipser, Pfalz

Zeigt im Duft Aromen von roten Beeren und Kirsche. Ein feiner und  
zugleich kräftiger Burgunder mit guter Struktur und vielschichtigem  
Geschmack nach Himbeere, Kirsche sowie einem Hauch  
Zigarrenkiste und espressopulver.



0,15 l – 8,20  
0,25 l – 12,40  
0,75 l – 36,00

