



# To Go - Karte

<b>Graupensuppe mit Gänseklein <sup>I</sup></b>	<b>5,00 €</b>
<b>Rheinischer Grünkohl „bürgerlich“ mit Mettwurst <sup>J</sup></b>	<b>8,50 €</b>
<b>Stielmus „bürgerlich“ mit Bratwurst</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Gebratene Gänseleber „Berliner Art“ <sup>G</sup></b> Apfelspalten, Zwiebeln und Kartoffelpüree	<b>12,50 €</b>
<b>Hausgemachte Kohlroulade <sup>G I</sup></b> Kartoffelpüree	<b>12,50 €</b>
<b>Rinderroulade <sup>A C G I J</sup></b> Rahmwirsing und Kartoffelklöße	<b>13,50 €</b>
<b>Rehragout <sup>A C G I</sup></b> Preiselbeerbirne, Semmelknödel und Apfelrotkohl	<b>14,50 €</b>
<b>Klassischer Gänsebraten (Brust und Keule) <sup>A C I</sup></b> Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklöße, gefüllter Bratapfel und glasierte Maronen	<b>19,50 €</b>
<b>Auf Vorbestellung: Eine ganze Gans (für 4 Personen) <sup>A C I</sup></b> Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklöße, gefüllte Bratäpfel und glasierte Maronen	<b>75,00 €</b>

## Weinempfehlungen

<b>Privatcuvée "Brand's Jupp"</b> 2017 Deutschland, Baden, Weingut Karl H. Johner	<b>13,50 €</b>
<b>Grauburgunder Mosaik</b> 2018 Deutschland, Rheinhessen, Weingut Dr. Koehler	<b>15,50 €</b>
<b>Rosé vom Spätburgunder - Kabinett</b> 2019 Deutschland, Baden, Weingut Konrad Salwey	<b>16,50 €</b>
<b>Spätburgunder - Bockenheim</b> 2016 Deutschland, Pfalz, Weingut Ludi Neiss	<b>18,50 €</b>

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung auch unter  
der Tel.: 0211 40 40 40 oder der Email: [info@brandsjupp.de](mailto:info@brandsjupp.de) entgegen.

Ihr Team von Brand's Jupp