

DIE WEIHNACHTLICHEN GÄNSEWOCHEN



DIE GANS KOMMT AUF DEN TISCH

WINTERLICH.KNUSPRIG.OFENFRISCH – genießen Sie bei uns vom 11. November bis 23. Dezember unsere alljährlichen Gänsewochen mit deftigen Gänsegerichten, zubereitet nach traditionellem Rezept mit winterlichen Gewürzen und Kräutern.

UNSER ANGEBOT RUND UM DIE GANS...

Winterliche Kürbiscremesuppe Kürbiskernöl geröstete Sonnenblumenkerne	7,5
Hausgemachter Kürbis-Kartoffelauf Fenchelgemüse Kräutersahnesoße Kartoffelstroh	16.5
Zarte Entenbrust aus der Ingwer-Honigmarinade	19.9
Ofenfrische Gänsekeule goldgelb gebraten aus dem Rohr	27.0
Tranchen von der Gänsebrust mit Preiselbeermarmelade glaciert	29.9

Alle Enten- und Gänsegerichte werden serviert mit Apfelrotkohl
Kartoffelklößen | glacierten Maronen | Gänsesoße

Lauwarmer Schokoladenkuchen auf beschwipstem Pflaumenkompott Sahne	7.9
---	-----



Gänsebraten
für 4 Personen

inklusive einer
Flasche Rotwein

149.-

OFENFRISCHE HAFERMASTGANS

aus dem Rohr | Apfelrotkohl | glacierte Maronen
Gänsesoße | hausgemachte Kartoffelklöße
für 4 Personen inklusive einer Flasche Rotwein
- nur auf Vorbestellung -

Alle enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte unserem gesonderten Ordner.
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienungsgeld