„ Das Beste von der Gans“

ab 01. November 2019

Gänsekraftbrühe
mit Gänseklein und hausgemachten Pfannkuchenstreifen
€ 6,00

Gebratene Gänseleber
auf geschmorten Zwiebeln und Apfelscheiben
mit Sellerie-Kartoffel-Mousseline
€ 15,50

Knusprig gebratene Gänsekeule
auf Holunderrotkohl, mit Marzipan gefüllter Schmorapfel
und kleine Kartoffelklöße
€ 22,00

Trilogie von der Hafermastgans
Gänsekeule, Gänsebrust und Gänseleber mit feinem Speckrosenkohl,
gefülltem Bratapfel und Nuss-Schupfnudeln
€ 28,50

Gerne servieren wir Ihnen auch
eine ganze Gans oder ein Gänsemenü
auf Anfrage.

Kulinarische Genüsse
im Herbst

Wir empfehlen Ihnen unser Gänsemenü

Feldsalat an Kartoffeldressing
mit gebratenen Speckscheiben

* * *

Kürbiscremesuppe
mit Sahnehäubchen

* * *

„Das Beste von der Gans“
Gänsebrust und Keule,
Holunderrotkohl, Kartoffelklöße und Schmorapfel

* * *

Zimtparfait
mit Pflaumen in Armagnac

3-Gang-Menü € 43,00
4-Gang-Menü € 55,00

Wir bitten um Vorbestellung