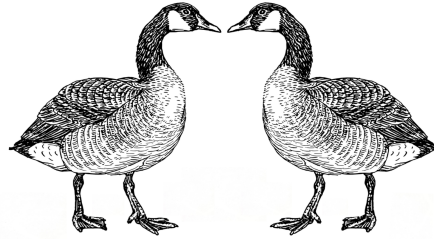


Gänsekarte

im



Aperitif:

Hugo mit hausgemachtem Kolanerblütensirup, frischer Limette und Minze

0,3l 7,80€

Cremant de Bourgogne, Rosé Brut

Flaschengärung, duftendes Bukett nach Früchten und Blüten, Elegant

Glas 0,15l 6,50€

Flasche 0,75l 29,00€

Himmel und Erde von der Gänseleber mit Kartoffelpüree und Apfelscheiben

als Vorspeise 9,80€

als Hauptspeise 13,80€

Gebratene Gänsekeule oder Gänsebrust mit gefülltem Marzipanapfel,

Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Maronen

24,80€

Für vier Personen:

Bitte bestellen Sie Ihre ganze Gans mindestens 3 Tage vor Ihrem Restaurantbesuch.

Ganze gefüllte Gans „klassisch“ mit Äpfeln, Zwiebeln und Majoran, dazu Maronen, Apfelrotkohl, Kartoffelklößen, frischen Rosenkohl, gefüllten

Marzipanapfel und eine Flasche Wein nach Wahl (siehe Rückseite)

108,-€

Dessert:

Warmer Apfelstrudel serviert mit Vanillesauce und Schlagsahne

6,80€

Wir liefern Ihnen unsere ganzen Gänse nach Hause, auch an Weihnachten. Sprechen Sie uns an!