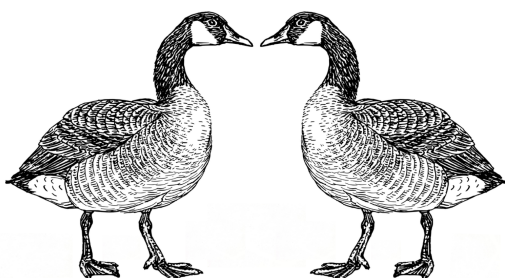


Unsere Gänsekarte



Aperitif:

Hugo mit hausgemachtem Holunderblütensirup, 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 vor:

*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)*

108,00€

Dessert:

Warmer Apfelstrudel serviert mit Vanillesauce und Schlagsahne

6,80€

*Wir liefern gerne auch zu Ihnen nach Hause. Zu Weihnachten
(24.-26.12.) bitten wir Sie um Vorbestellung, ob zum Liefern oder im
Restaurant. Sprechen Sie uns an!*