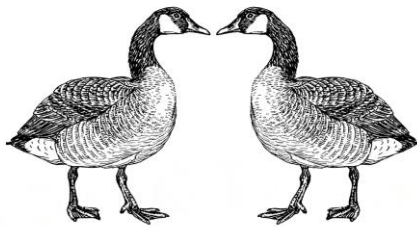


Unsere Gänsekarte ab dem 30.10.21



Aperitif:

Hugo mit hausgemachtem Holunderblütensirup, frischer Limette und Minze

0,3l 9€

Himmel und Erde von der *Gänseleber* mit Kartoffelpüree und Apfelscheiben

als Vorspeise 12,00€

als Hauptspeise 16,80€

Gebratene *Gänsekeule* oder *Gänsebrust* mit gefülltem Marzipanapfel, Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Maronen

29,80€

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, gefülltem Marzipanapfel und einer Flasche Wein

135,00€

Dessert:

Warmer Apfelstrudel serviert mit Vanillesauce und Schlagsahne

7,80€

Crème brûlée mit frischen Beeren

8,50€

Bei Vorbestellungen liefern wir die Gänse auch gerne zu Ihnen nach Hause.

Zu Weihnachten (24.-26.12.) bitten wir Sie um Vorbestellung.

Sprechen Sie uns an!