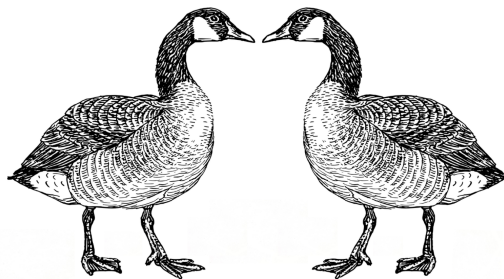


# Unsere Gänsekarte



## Aperitif:

Hugo mit hausgemachtem Holunderblütensirup, frischer Limette und Minze

0,3l 9,00€

---

Himmel un Ääd 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

35,00€

**Für vier Personen:** Bitte bestellen Sie Ihre ganze Gans mindestens 3 Tage vor Ihrem Restaurantbesuch vor.

**Ganze gebratene Gans** „klassisch“, dazu Maronen, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, frischer Rosenkohl, gefüllter Marzipanapfel und eine Flasche Wein

145,00€

## Dessert:

Warmer Apfelstrudel serviert mit Vanillesauce und Schlagsahne

7,80€

Crème brûlée mit knuspriger Zuckerkruste und frischen Beeren

8,50€

---

Wir liefern gerne auch zu Ihnen nach Hause (2,50€). Zu Weihnachten (24.-26.12.) bitten wir Sie um Vorbestellung, ob zum Liefern oder im Restaurant. Sprechen Sie uns an!