Unsere Gänsekarte



Aperitif:

Hugo mit hausgemachtem Holunderblütensirup, frischer Limette und Minze (mit oder ohne Alkohol erhältlich)

9,00€

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

38,00€

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

38,00€

Ideal für vier Personen:

Ganze gebratene Gans "klassisch" (am Tisch tranchiert), dazu Maronen, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, frischer Rosenkohl, gefüllter Marzipanapfel und eine Flasche Wein (bitte mindestens 3 Tage im Voraus bestellen)

155,00€

Dessert:

Warmer Apfelstrudel serviert mit Vanillesauce und Schlagsahne 9,00€

Zu Weihnachten (24.–26.12.) bitten wir Sie um Vorbestellung, ob zum Liefern oder im Restaurant. Sprechen Sie uns an!

