

DIE WEIHNACHTLICHEN GÄNSEWOCHEN



DIE GANS KOMMT AUF DEN TISCH

WINTERLICH.KNUSPRIG.OFENFRISCH – vom 11. November bis 23. Dezember genießen Sie bei uns unsere alljährlichen Gänsewochen mit deftigen Gänsegerichten, zubereitet nach traditionellem Rezept mit winterlichen Gewürzen und Kräutern.

DAS ANGEBOT RUND UM DIE GANS

Hausgemachte Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernöl und gerösteten Sonnenblumenkernen 5,00

Ofenfrische Gänsekeule
goldgelb gebraten aus dem Rohr 17,50

Tranchen von der Gänsebrust
mit Preiselbeermarmelade glaciert 18,50

Halbe Ente
aus der Ingwer-Honigmarinade 19,50

Alle Gänsegerichte werden mit Apfelrotkohl und hausgemachten
Kartoffelklößen, glacierten Maronen und Gänsesöble serviert.

Bratapel aus dem Rohr 5,00
gefüllt mit Marzipan, Rosinen und Mandeln
auf Vanillesoße mit Preiselbeeren



OFENFRISCHE HAFERMASTGANS

mit Apfelrotkohl und glacierten Maronen
an Gänsesoße und Kartoffelklößen
für 4 Personen auf Vorbestellung
inkl. einer Flasche Rotwein

89,-

Alle enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte unserem gesonderten Ordner.
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienungsgeld.