

DIE WEIHNACHTLICHEN GÄNSEWOCHEN



DIE GANS KOMMT AUF DEN TISCH

WINTERLICH.KNUSPRIG.OFENFRISCH – genießen Sie bei uns vom 08. November bis 21. Dezember **täglich ab 15.00 Uhr** und am **Wochenende ganztags** unsere Gänsewochen, zubereitet nach traditionellen Rezepten mit winterlichen Gewürzen und Kräutern.

UNSER ANGEBOT RUND UM DIE GANS...

Kürbiscremesuppe Kürbiskernöl I Sonnenblumenkerne	7.5
Wintersalat gebratener Kürbis I Kürbistatar I Creme Fraiche	15.5
Hausgemachter Kürbis-Kartoffelauflauf geschmortes Fenchelgemüse I Kartoffelstroh	16.5
Zarte Entenbrust aus der Ingwer-Honigmarinade	25.0
Ofenfrische Gänsekeule goldgelb gebraten aus dem Rohr	35.0
Tranchen von der Gänsebrust mit Preiselbeermarmelade glaciert	39.5

Alle Enten- und Gänsegerichte werden serviert mit Apfelrotkohl
Kartoffelklößen I glacierten Maronen I Gänsesoße

Gefüllter Spekulatius-Marzipanbratapfel Mandeln I Preisbeeren I Vanillesoße	7.5
--	-----



Gänsebraten
für 4 Personen

inklusive einer
Flasche Rotwein

189.-

OFENFRISCHE HAFERMASTGANS

aus dem Rohr I Apfelrotkohl I glacierte Maronen
Gänsesoße I hausgemachte Kartoffelklöße
für 4 Personen inklusive einer Flasche Rotwein
- nur auf Vorbestellung -

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