



Ab 1.11. „Gans“ schön lecker...

Gänsemenü

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speckkrusteln und Croutons, dazu frische gebratene Gänseleber in Portweinsosse

€ 8,90

Gänsecrèmesüppchen mit Gänseklein-Ravioli und Preiselbeersahne

€ 5,90

Glasierte Brust und Keule von der Gans mit Rotkohl, Klößen, Maronen und Bratapfel

€ 24,90

Lebkuchen-Mousse mit Vanille-Parfait im Baumkuchenmantel

€ 6,90

Als 3-Gang-Menü mit Vorspeise € 34,90

Als 4-Gang-Menü € 38,90

Die ganze Gans in zwei Gängen serviert

(nur auf Vorbestellung für 4 Personen)

Vorspeise

Keule auf Feldsalat, Rosenkohl und glasierten Maronen

Hauptgang

Brust auf Rotkohl, mit Klößen und Bratapfel

€ 98,50

Dazu empfehlen wir den Wein des Monats

Symington Prazo Roriz Red DOC Douro trocken, Prats & Symington, Portugal-Douro

Angebotspreis

0,75 l Flasche – 29,80 €