

„Gänse-Dinner vor One“

Geräucherte Gänsebrust an Kürbis- Chutney



Klassische Portion Gans mit raffinierter Füllung an Preiselbeerjus
dazu glasierte Maronen, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel



heißer Birnen- Brotpudding mit Zimtschaumsöße

€ 33,30

1-2-3-4-5-6-7; Wo ist meine Gans geblieben?

Freiland-Feldsalat mit Gänseleber in Balsamcreme sautiert

€ 11,90

Geräucherte Gänsebrust an Kürbis- Chutney und Salatröschen

€ 12,80

Maronenschaumsüppchen mit Sahnetupf

€ 5,90

Klare Gänsekraftbrühe mit feiner Einlage

€ 4,90

Klassische Portion Gans mit raffinierter Füllung an Preiselbeerjus
dazu glasierte Maronen, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

€ 23,90

Gänsekeule im eigenen Saft geschmort mit dezenter Marzipannote
an Steckrübenragout und feinen Serviettenknödeln

€ 19,90

Zartschmelzendes Zimt- Schokoparfait mit heißen Pflaumen

€ 7,50

Heißer Birnen- Brotpudding mit Zimtschaumsöße

€ 8,50



Groß und ganz ist so 'ne Gans - ganz Lecker

ab 4 Personen

Knusprige Hafermast- Gans „St. Martin“

- Frisch aus dem Rohr -

an einer herzhaften Pflaumenjus

gefüllt mit raffiniert abgeschmeckten Leckereien

an glasierten Maronen mit dezenter Marzipannote

dazu ein Steckrübenragout und Rotkohl im Äpfelchen

sowie Scheiben vom Serviettenknödel

und Kartoffel-Klöße



€ 22,00

pro Person

Wir setzen der Gans die Krone auf

Wir machen keine halben Sachen



Menü für 4 „GANS ODER GARNIX“

Inklusive einer 0,75 L Flasche

leckeren Rotwein

Vorspeisenplatte

Ackersalat mit geräucherter Gänsebrust
und sautierter Gänseleber an Schmorpfäulen

Knusprige Hafermast- Gans

- Frisch aus dem Rohr - an einer herzhaften Pflaumenjus
gefüllt mit raffiniert abgeschmeckten Leckereien
an glasierten Maronen mit dezenter Marzipannote
dazu ein Steckrübenragout und Rotkohl im Äpfelchen
sowie Scheiben vom Serviettenknödel
und Kartoffel-Klöße

Dessertvariation

zart schmelzend und verführerisch duftend unser Zimt- Schoko-Eisparfait und
herrlich heißem Birnen- Brotpudding an Glühweinschaumsobe
die am Tisch zelebriert und zubereitet wird

Preis für alle 4 Personen

alles in allem

€ 145,00

Wir bitten um eine
Bestellung 24 Stunden
vorher und sagen Danke