

Gans & Ente “ganz besonders”

Vorspeise:

Gebratene Gänseleber

in Portweinjus, auf Apfelscheiben an Rotkrautsalat

7,50 €

Adventsteller Ente

mit Orangensauce, hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten

13,00 €

oder

Adventsteller Gänsebraten

mit hausgemachtem Apfelrotkohl, Rahmsauce und Kartoffelkloß

15,50 €

Ragout von der Gans

in Majoransauce, mit Rotkohl, Kartoffelkloß und Bratapfel

16,50 €

Gebratene Gänseleber

mit Schmorzwiebeln auf Apfelscheiben, dazu hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelpüree

18,50 €

Gänsebraten

mit Rahmsauce, gefülltem Bratapfel, hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

29,50 €

½ Ente

mit Orangensauce, hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten

18,00 €

Dialog von Ente und Gans

mit Orangensauce, gefülltem Bratapfel, hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelkloß

24,50 €

Dessert:

Heiße Rosinen-Apfelspalten

mit einer großen Kugel Vanilleeis und Sahne

3,90 €

Heiße Zimt-Pflaumen

mit 2 Kugeln Vanilleeis und einem Tupper Sahne

5,50 €



Ganze Gänse und Enten nur auf Vorbestellung!

*Liebe Gäste,
aufgrund des starken Gänsegeschäftes und der Arbeitsabläufe
tranchieren wir nicht am Tisch.
Wenn Sie Ihre Gans vorher im Ganzen präsentiert haben möchten,
dann sagen Sie es bitte Ihrem Kellner.*

Ganze Ente für 2 Personen
*mit Orangensauce, hausgemachtem Apfelrotkohl und
Kartoffelkroketten*
35,00 €

Ganze Gans für 4 Personen
*mit Rahmsauce, gefülltem Bratapfel, hausgemachtem Apfelrotkohl und
Kartoffelklöße,
inkl. 1 Flasche Rotwein*
116,00 €

Golden Goose für 4 Personen
*mit Honig glasiert und einer Füllung aus Möhren, Birnen und Walnüssen,
mit hausgemachtem Apfelrotkohl, Rosenkohl, Rahmsauce,
Kartoffelklöße und Kroketten,
inkl. 1 Flasche Rotwein*
125,00 €

