

Ganze Gänse und Enten

nur auf Vorbestellung

3 Tage im voraus

*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

59,00 €

Weihnachtsgans mit Honig bestrichen für 4 Personen

dazu servieren wir Ihnen
Gänserahmsauce, hausgemachten Apfelrotkohl,
Rosenkohl mit Speckwürfeln,
Salzkartoffeln und Kartoffelklöße

165,00 €

Extras

- + gefüllter Bratapfel mit Marzipan, Mandeln, Rosinen **3,00 € pro Stück**
- + Gänsefüllung aus Möhren, Birnen, Walnüssen **16,50 €**



Gans und Ente

Vorspeisen

Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Sahnehaube

7,00 €

Gebratene Gänseleber

in Portweinjus, auf Apfelscheiben an Rotkrautsalat

10,20 €

Hauptgerichte

¼ Ente

mit Orangensauce, hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten

16,50 €

½ Ente

mit Orangensauce, hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten

29,80 €

Gebratene Gänseleber

mit Schmorzwiebeln auf Apfelscheiben,
dazu hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelpüree

21,00 €

Tellergericht Gänsebraten

mit Rahmsauce, hausgemachtem Apfelrotkohl und einem Kartoffelkloß

22,00 €

Gänsebraten

mit Rahmsauce, einem gefülltem Bratapfel,
hausgemachtem Apfelrotkohl und zwei Kartoffelklößen

43,00 €

Dialog von Ente und Gans

mit Orangensauce, einem gefülltem Bratapfel,
hausgemachtem Apfelrotkohl und zwei Kartoffelklößen

36,00 €

Dessert

Heiße Zimt-Pflaumen

6,50 €

mit 2 Kugeln Vanilleeis und einem Tupfer Sahne

