

# 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

**63,00 €**

## 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

**Kürbiscremesuppe** mit Ingwernote  
und Kürbiskernöl, Kürbiskernen und einer Sahnehaube  
**7,00 €**

**Gebratene Gänseleber**  
in Portweinjus auf Apfelscheiben  
an einem Rotkrautsalat mit Walnüssen und Orangenfilets  
**10,50 €**

## Hauptgerichte

**¼ Ente**  
mit Orangensauce, hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten  
**18,50 €**

**½ Ente**  
mit Orangensauce, hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten  
**32,50 €**

**Gebratene Gänseleber**  
mit Schmorzwiebeln auf Apfelscheiben,  
dazu hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelpüree  
**26,00 €**

**Kleiner Gänsebraten**  
mit Rahmsauce, hausgemachtem Apfelrotkohl und einem Kartoffelkloß  
**24,90 €**

**Gänsebraten**  
mit Rahmsauce, einem gefülltem Bratapfel,  
hausgemachtem Apfelrotkohl und zwei Kartoffelklößen  
**44,90 €**

**Dialog von Ente und Gans**  
mit Orangensauce, einem gefülltem Bratapfel,  
hausgemachtem Apfelrotkohl und zwei Kartoffelklößen  
**39,50 €**

## Dessert

**Heiße Zimt-Pflaumen** **7,00 €**  
mit 2 Kugeln Vanilleeis und einem Tupper Sahne