



Gültig ab dem
11.11.2021

Martinsgans-Wochen

Klare Geflügelkraftbrühe mit Grießklößchen und Eierstich
5,20 €

Gänseleberpastete mit Preiselbeeren auf frischem Feldsalat und Granatapfeldressing
7,90 €

*Gänsebrust oder Gänsekeule an karamellisierten Cranberries,
Orangensauce, wahlweise mit Grünkohl oder Apfelrotkohl
und Kartoffeln oder Klößen 1,4,10,14,15*
21,90 €

*Lauwarme Schokotarte
mit Orangenfilets und winterlicher Eiscreme 4,11,12,15*
5,90 €

<i>... als 3- Gang Menü</i>	31,50 €
<i>... als 4-Gang Menü</i>	35,50 €

Ganze Martinsgans

*Eine „ganze Gans“ für 4 Personen mit Grünkohl,
Apfelrotkohl, Kartoffeln, Klößen und Orangensauce 1,4,10,14,15
incl.1 Flasche Rotwein*
139,- €

...inklusive Gänsebrühe für 4 Personen
143,- €

*(für jede weitere Person 8 € - nur Beilagen)
Bitte mind. 3 Tage vorher bestellen- Tel.033204/62714*

Heute bleibt die Küche kalt!

*Eine „ganze Gans“ (zum Mitnehmen), mit Apfelrotkohl, Grünkohl,
Kartoffeln oder Klößen dazu Orangensauce 1,4,10,14,15
Bitte mind. 3 Tage vorher bestellen und bringen Sie eigene Gefäße mit.*
129,- €

Hausgemachtes Gänseschmalz
250 g 3,50 €

