

WINTERZEIT IST GÄNSEZEIT

10. November–24. Dezember 2019 · ab 18.00 Uhr

Frisch aus dem Ofen – am Tisch tranchiert: kross geschmorter Gänsebraten aus der Röhre mit Calvados-Maronen, Preiselbeersauce, Schupfnudeln, Kartoffelklößen, Cranberrys, Champagner-Rotkraut, Rahm-Spitzkohl und Bratapfel. Vorweg servieren wir Ihnen eine Gänsepunsch-Suppe mit Sternanis.

Die ganze Gans: 55 € p. P.

Nur auf Vorbestellung, ab 4 Personen.



MAL GANS ANDERS

*Gänseleberpralinen mit Birnen-Spitzkohl-Salat,
Gänsetee und Steinpilzschaum*

*Brust von der Gans mit Apfel-Backpflaumen-Kompott,
Rotkraut-Flan und Kastanienpüree*

Kirschmichel mit Portweinsabayon und Nougateis

55 € p. P.

