

Saison



Gans, ganz knusprig

Ragout von der Gans ⁶
mit Äpfeln, Datteln und Feigen
auf Butterspätzle und Salat

16,00

Klassische Gänsekeule ⁶
auf traditioneller Sauce,
Butterrosenkohl und Petersilienkartoffeln

18,50

Tranchierte Gänsebrust mit Bratapfel ^{1, 4, 6}
auf Orangenrahmsauce,
Apfelrotkohl und Serviettenknödel
(Probierportion)

19,50
14,50

Weinempfehlung:

Dornfelder, trocken
P.J. Valckenberg, Rheinhessen
harmonisch, saftig & weich

0,75 l 20,00
0,20 l 6,00

Wir bereiten Ihnen ein komplettes Gänseessen mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße zu und Sie holen dieses bei uns ab.

Zu Hause müssen Sie lediglich die Gans nur noch verspeisen.
Einem leckeren, gemütlichen Mittag oder Abend im Kreise Ihrer Lieben
in Ihrem Zuhause steht nichts mehr im Wege.

Gans für 4 Personen 85,00 oder Ente für 2 Personen 45,00
(Vorbestellungszeit 48 Std.)

im Januar: Grünkohl „kernig, deftig, kräftig!“