

Saison



Gans, ganz knusprig

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

17,00

Klassische Gänsekeule ⁶
auf traditioneller Sauce,
Butterrosenkohl und Petersilienkartoffeln

19,50

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

21,00
15,90

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 88,00 oder Ente für 2 Personen 45,00
(Vorbestellungszeit 48 Std.)

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