



SPEISEKARTE

Landgasthaus Neuhäusel

Gänsezeit

Herbstlicher Aperitif

Maronenlikör mit Sekt aufgefüllt
(auch alkoholfreie Variante möglich)

0,1 ltr 4,30

Es ist wieder soweit
bis kurz vor Weihnachten servieren wir Ihnen wieder unsere Leckereien rund
um die Gans

Leckere Gänselieselsuppe

Kraftbrühe von der Gans
mit Wurzelgemüse, Gänsefleisch
und Grießklößchen

5,70

Pikantes Ragout vom Gänseklein

in der Blätterteigpastete

Als Vorspeise

8,50

Als Hauptgang

15,90

Knuspriger Gänsebraten

Gänsebrust und -keule
mit allem, was dazu gehört:
saftiges Apfelrotkraut, glacierte Maronen,
leckere Kartoffelknödel und gefülltem
Backapfel mit Marzipan und Walnüssen

30,90

Bei der Zubereitung unserer Speisen werden Lebensmittel und Gewürze mit allergenem Potential (Allergene) verwendet



SPEISEKARTE

Landgasthaus Neuhäusel

Menü zur Gänsezeit

Knackiger Feldsalat
mit gebranntem Speck^(1,3) und Croutons

Knuspriger Gänsebraten
mit Apfelrotkraut, glacierten Maronen,
leckeren Kartoffelknödeln und
Bratapfel gefüllt mit Marzipan und Walnüssen

Beschwipste Beeren
mit Vanilleeis, gehobelten Mandeln und Sahne 43,80

Nur auf telefonischer oder persönlicher Vorbestellung

Eine ganze Gans frisch aus dem Ofen
gefüllt mit Mett, Zwiebeln und Äpfel

Am Tisch präsentiert in der Küche tranchiert
mit allem, was dazu gehört:
saftigem Apfelrotkraut, glacierten Maronen,
leckeren Kartoffelknödeln und Bratapfel
gefüllt mit Marzipan und Walnüssen
Für 4 Personen 129,90

Für jede weitere Person
berechnen wir für die Beilagen einen Gedeck Preis von 9,90

Bei der Zubereitung unserer Speisen werden Lebensmittel und Gewürze mit allergenem Potential (Allergene) verwendet
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel