

Gans ganz traditionell und lecker

Herbstlicher Aperitif

Maronenlikör mit Sekt aufgefüllt 0,1 ltr 4,90

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
Flädle

6,50

Pikantes Ragout vom Gänseklein
in der Blätterteigpastete

Als Vorspeise 9,90

Als Hauptgang 15,90

Knuspriger Gänsebraten
Gänsebrust und -keule
mit saftigem Apfelrotkraut, glacierten Maronen,
leckere Kartoffelknödel und
einem Backapfel gefüllt mit Marzipan
und Walnüssen

39,00

Nur auf telefonischer oder persönlicher Vorbestellung
mindestens 2 Tage im Voraus

Eine ganze Gans frisch aus dem Ofen
gefüllt mit Mett, Zwiebeln und Äpfeln und
mit Thymian-Honig-Butter glaciert

Am Tisch präsentiert, in der Küche tranchiert
mit allem, was dazu gehört:

saftigem Apfelrotkraut, glacierten Maronen,
leckeren Kartoffelknödeln und einem
Bratapfel, gefüllt mit Marzipan und Walnüssen
Für 4 Personen 160,00

Für jede weitere Person
berechnen wir für die Beilagen einen Gedeck Preis von 12,90

Gan(z)s aus dem Häuschen

Sie möchten Ihre Gäste daheim mit einem leckeren Gänsebraten
überraschen? Am liebsten, ohne dafür selbst stundenlang in der
Küche stehen zu müssen?

Genießen Sie zu Hause entspannt und stressfrei mit der Familie, den
Freunden oder Kollegen unseren leckeren Gänsebraten

Vorbestellen

Abholen

Zu Hause genießen

Bei der Zubereitung unserer Speisen werden Lebensmittel und Gewürze mit allergenem Potential (Allergene) verwendet. Eine Liste mit den von uns verwendeten Allergenen und Zusatzstoffen halten wir in einer extra Karte für Sie bereit.