

Salatvariationen

kunterbunt und richtig lecker

Gemischter Salatteller mit Rohkostsalaten und Feldsalat	5,70
Knackiger Feldsalat mit gebranntem Speck ^(1,3) und Weißbrotcroûton	9,90
Knackiger Feldsalat mit gerösteten Kernen und Weißbrotcroûtons	9,90

Feines aus dem Suppentopf

Leckere Gänselieselsuppe Kraftbrühe von der Gans mit Wurzelgemüse, Gänsefleisch und Flädle	6,50
Cremige Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen (vegetarisch)	6,90
Pfälzer Käschdesupp Feines Süppchen aus der Edelkastanie mit Lebkuchencroutons (vegetarisch)	7,90
Zweierlei Süppchen von Kürbis- und Maronen (vegetarisch)	7,50

Vorweg oder Zwischendurch

Deftige Blutwurstkrusteln auf Krautsalat mit Walnüssen	10,90
---	-------

Gans ganz traditionell und lecker

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

Herbstlicher Aperitif
Maronenlikör mit Sekt aufgefüllt 0,1 ltr 4,90

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

Hauptgerichte gut und deftig

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und einem bunten Salat mit Blatt- und Rohkostsalaten	17,90
Gesottene Schweinebäckchen in Balsamicosauce mit Gelleriewestampes	21,90
Pfälzer Keschdebuckel Gegrilltes Schweinerückensteak mit glacierten Maronen, Rotkraut und Krokette	23,90
Argentinisches Rumpsteak wahlweise mit Kräuterbutter, glacierten Zwiebeln oder unter der Knoblauchkräuterkruste dazu Pommes frites	28,90

Fleischlos genießen

Unsere Spinatknödel in Tomaten-Salbei-Butter mit gehobeltem Parmesan und einem bunten Salat von Blatt- und Rohkostsalaten	17,90
Vegane Kräuter-Bratwurst aus Erbsenprotein mit Rotkraut, glacierten Maronen und Schwenkkartoffeln	17,90

Pfälzisch, deftig und selbstgemacht

Saumagen frisch aus dem Sud auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze und Bauernbrot	17,90
Deftige Leberknödel auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze und Bauernbrot	16,90
Pfälzer Duett von Saumagen und Leberknödel auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze und Bauernbrot	17,90

Auf Wunsch extra Beilagen

Pfälzer Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Majoran	3,90
Pommes-frites	3,70
Kartoffelkroketten	3,70
Schwenkkartoffeln	3,50
Gelleriewestampes	3,90
Sauerkraut	3,70
Glacierte Zwiebeln	1,70
Glacierte Maronen	6,00
Selbstgemachte Kräuterbutter	1,70
Bratenjus	1,70
Rahmsauce	1,90
Pfeffersauce	2,00

Menü Klassik

Leckere Gänselieselsuppe
Kraftbrühe von der Gans
mit Wurzelgemüse, Gänsefleisch und Flädle

Gesottene Schweinebäckchen
in Balsamicosauce mit Geleriebenstampes

Gemischtes Eis mit Sahne 34,40

Menü zur Gänsezeit

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

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

Mandelparfait mit Beerengrütze 55,00

Herbstmenü

Cremige Kürbissuppe
mit gerösteten Kürbiskernen

Pfälzer Keschdebuckel
Gegrilltes Schweinerückensteak
mit glacierten Maronen, Rotkraut
und Kroketten

Feines Vanille- und Schokoladeneis
mit Walnussstückchen und Sahne garniert

37,20

Vegetarisches Menü

Zweierlei Süppchen
von Kürbis- und Maronen

Bunter Salatteller
Von Rohkostsalaten und Feldsalat

Spinatknödel
in Tomaten-Salbei-Butter
mit gehobeltem Parmesan

Sekt und Sorbet
zwei Kugeln Sorbet mit Sekt aufgefüllt 32,00

Pfälzer Menü

Deftige Blutwurstkrusteln^(1,4)
auf Krautsalat mit Walnüssen
und frischem Bauernbrot

Hausgemachter Saumagen^(4,8,9)
frisch aus dem Sud
auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze
und Bratkartoffeln

Feines Vanille- und Schokoladeneis
mit Walnussstückchen und Sahne garniert 35,20

Der süße Abschluss

Gemischtes Eis mit 3 Kugeln Eis und Sahne	7,50
Feines Vanille- und Schokoladeneis mit Walnusstückchen und Sahne garniert	7,90
Sekt und Sorbet zwei Kugeln Sorbet mit Sekt aufgefüllt (Vegan)	8,50
Leckere selbstgemachte Crème Brûlée fein ausgarniert	7,90
Mandelparfait mit Beerengrütze	8,50

Klein aber Fein – unsere Minidesserts

Affogato al caffè eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso	4,90
1 Kugel Eis nach Wunsch: Vanille, Schokolade oder Erdbeere mit Sahne fein ausgarniert	3,50