

# Gans traditionell und lecker

Herbstlicher Aperitif  
Maronenlikör mit Sekt aufgefüllt

Es ist wieder so weit  
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

Pikantes Ragout vom Gänseklein  
in der Blätterteigpastete  
Als Vorspeise  
Als Hauptgang

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

# 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

Für jede weitere Person berechnen wir für die Beilagen einen Gedeck Preis

## 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 Allergenen Potential (Allergene) verwendet. Eine Liste mit den von uns verwendeten Allergenen und Zusatzstoffen halten wir in einer extra Karte für Sie bereit.