

Unser Gänse – Menü

Zu Beginn ein

Cremiges Pastinaken – Apfelsüppchen

*Knackiger Feldsalat
mit Currydressing, Granatapfelkernen, Orangen,
gerösteten Sonnenblumenkernen
und frischer Brunnenkresse*

Danach

*¼ Freilandgans knusprig aus dem Ofen
mit hausgemachten Klößen, frisch mariniertem Apfelrotkohl,
Rosenkohl mit Zwiebel in Butter geschwenkt und Jus
€ 34,80*

*Portion glasierte Maronen extra
€ 4,90*

Dessert Empfehlung: Zapfenstreich

*kleines hausgemachte Tannenzapfenpraline
auf selbst eingemachten Rumkirschen
und Walnußeiskugel
€ 7,90*

Zu guter letzt ein Verdauerli
*Hirschkuss 2 cl
€ 3,50*