



Vom
3. - 18. November
servieren wir Ihnen
zusätzlich zur
Herbstspeisekarte:



Gans klassisch

Brust und Keule von der Martinsgans
knusprig im Ofen gebacken
auf feiner Gänsesoße,
dazu gibt's Birnenrotkraut,
Preiselbeeren im Schmoräpfelchen,
glasierte Maronen
und hausgemachte Kartoffelknödel

€ 25.50
als kleine Portion € 21.50



Alle Zutaten für das Gänseessen und das Menü sind laktose- und glutenfrei.

Ganses Gänsemenü

Herbstlicher Feldsalat
in weißem Balsamico-Dressing
umlegt mit geröstetem Speck und Walnusskernen
dazu würziges Gänseeschmalz und Baguette



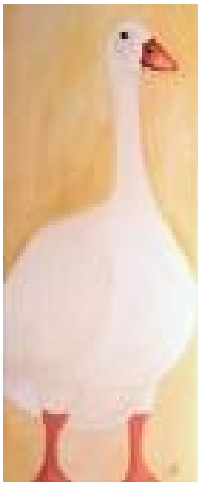
Feine Kastaniensuppe
mit Sahnetuff und gehackten Pistazien -
serviert im Probiertässle



Knusprige Brust und Keule
von der Martinsgans
- klassisch zubereitet - mit Birnenrotkraut,
hausgemachten Kartoffelknödeln
und Preiselbeeren im Schmoräpfelchen



Goldenes Dreierlei
Rotweinzwetschgen mit Zimt-Crumble,
Preiselbeer-Panna Cotta und ein
Sorbet vom sauren Apfel



€ 39.90