



Vom
6. Nov. - 1. Dez.
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

€ 26.50
als kleine Portion € 22.50



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 würzige Kracherle in Gänseeschmalz gebraten



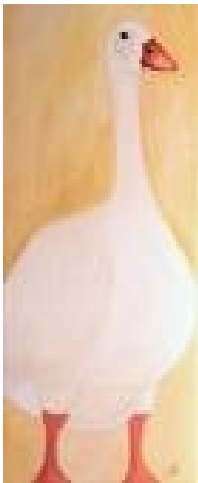
Feine Kastaniensuppe
mit luftigem Sahnetuff
serviert im Probiertässle



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



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



€ 39.90