



„Gans stark!“ & Wild

Bereits ab dem 1. November durchgehend bis Weihnachten auf unserer Speisekarte:
„Brust oder Keule?“ ...oder eine Gans im Ganzen gebraten und tranchiert!

Knusprig gebratene Gänsebrust oder Gänsekeule

dazu Grün- oder Rotkohl, hausgemachte Klöße oder Salzkartoffeln & Soße 21,50 €

Eine ganze Gans gefüllt mit Äpfeln, Dörripflaumen und – Aprikosen, im Ganzen gebraten & tranchiert für 4 Personen inkl. aller Beilagen: Grün- & Rotkohl, hausgemachte Klöße & Soße 125,00 €/5-kg Gans

Wir bitten höflich um eine Reservierung 1 Woche vorab, herzlichen Dank!

Geschmorter Hirschbraten oder Wildschweinbraten *(je nach Tagesangebot)*

in Wacholdersoße dazu hausgemachte Kartoffelklöße und Apfelrotkohl 19,50 €

Halbe Ente, knusprig & saftig gebraten

mit hausgemachten Kartoffelklößen und Apfelrotkohl 23,50 €

Unsere Dessert-Empfehlungen:

Wintereis-Duo Wallnuss- & Amarena Kirsch Eiscreme mit Schokoladensauce 4,80 €

Warmes Schokoladenkuchlein

mit flüssigem Kern an Bourbon-Vanillesauce und Gewürzkirschen 7,50 €

... und diese köstlichen Tropfen runden den Genuss ab:

„Lamole di Lamole“ Chianti Classico DOCG trocken

ein sehr bemerkenswerter Chianti kraftvoll & würzig mit tieffruchtigen Noten reifer Kirschen & einem Hauch von Backpflaumen mit würzigen Aromen & süßlicher Vanille in einer harmonischen Balance. Flasche 0,75l 39,00 €

Gut zu wissen: Die „Ganze-Gans-Bestellung“ ist individuell, so bitten wir höflich um eine Anzahlung von 50 € pro Gans, herzlichen Dank für Ihr Verständnis! Bar oder per EC im Restaurant oder per Überweisung. Die Bankdaten teilen wir Ihnen gerne mit.