

# „Gans stark!“ & Wild

**Bereits ab dem 3. November**  
**durchgehend bis Weihnachten für Sie 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 je 23,50 €

**Eine ganze Gans gefüllt mit Äpfeln, Dörripflaumen und – Aprikosen, im Ganzen gebraten & tranchiert** für 4 Personen inkl. aller Beilagen: Grün- & Rotkohl, hausgemachte Klöße & Soße 130,00 €/5-kg Gans

*Wir bitten höflich um Ihre Bestellung für a la carte 1 Woche vorab, herzlichen Dank!*

**Zart geschmorter Rehgulasch** *(je nach Tagesangebot)*

dazu hausgemachte Kartoffelklöße und Apfelrotkohl 22,50 €

**Halbe Ente, knusprig & saftig gebraten**

mit hausgemachten Kartoffelklößen und Apfelrotkohl 23,50 €

Unsere Dessert-Empfehlung:

**Limoncello Eis-Dessert** auf lauwarmen Dessertkirschen 5,80 €

*... 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 und wird nur für Sie zubereitet, so bitten wir höflich um eine Bezahlung bei Bestellung, herzlichen Dank für Ihr Verständnis! Bar oder per EC im Restaurant oder per Überweisung. Die Bankdaten teilen wir Ihnen gerne mit.*

***Ab sofort nehmen wir gerne Ihre Bestellungen für die GANS-TO-GO für den  
24.12.2021 an.***