

ab dem 3. November - „Gan(z)s stark & Wild!

durchgehend bis Weihnachten für Sie auf unserer Speisekarte,
auch zum Martinstag

Liebe Gäste!

Wussten Sie es schon, dass Gänsebraten nicht gleich Gänsebraten ist?

Bei Ihrer Bestellung erfragen wir immer, ob Sie Gänseteile:

Brust oder Keule wünschen oder eine „Ganze Gans“ gefüllt & tranchiert.

„Brust oder Keule?“

Knusprig gebratene Gänsebrust oder Gänsekeule

hausgemachte Klöße oder Salzkartoffeln & Soße je 29,50 €

Rotkohl- & Grünkohl reichen wir Ihnen in Schalen dazu.

Bei Gruppenreservierungen ab 6 Personen bitten wir um genaue Angabe „Brust- oder Keule“-Anzahl. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

1/2 Ente - hausgemachte Kartoffelklöße - Apfelrotkohl 29,50 €

Rehgulasch - hausgemachte Kartoffelklöße - Apfelrotkohl 28,50 €

Dessert-Empfehlung:

Hausgemachter Bratapfel mit Marzipan, Walüssen &

mit Vanillesoße 8,50 €

mit Kugel Eiscreme 9,80 €

Heißer Apfelstrudel

mit Vanillesoße 8,50 €

mit Kugel Eiscreme 9,80 €

Unsere Weinempfehlung:

Merlot – 2021/2022 – trocken – Weingut BRETZ Fl. 0,75l - 29,50 €

Explosiv in Frucht & Fülle – Ausgezeichnet mit Kammerpreismünze & Goldener DLG-Medaille