

11. November – 23. Dezember 2024

Was ist das Beste an einer Gans?

Die knusprige Haut, das zarte Fleisch, die köstliche Soße oder vielleicht doch die Füllung?

Das Beste an einer Festtagsgans ist das Fest, an das es uns erinnert.
Und deshalb geben wir alles, damit der Festtagsgenuss mit Ihren
Freunden und der Familie
etwas ganz besonderes wird.

Ganze Gans (für 4 Personen):

195 €

Pastinaken Cremesuppe I Kräuter Öl I Croutons

Gänsebraten | Cassis Rotkraut oder Rosenkohl | Kartoffelkloß | Bratapfel | Orangensauce

Die ganze Gans für 4 Personen haben wir für Sie ausgelöst und teilen die jeweils 2 Keulen und 2 Brüste auf 4 Portionen.

Nur mit Reservierung möglich.

11. November - 23. Dezember 2024

Für Gruppen als Tellergericht ab 5 Personen

Gänsebraten Cassis Rotkraut oder Rosenkohl Kartoffelkloß Bratapfel Orangensauce	39€
Hirschrücken Maronenkruste Petersilienwurzelpüree Rosenkohl	39€
halbe Ente Cassis Rotkraut oder Rosenkohl Salzkartoffel Orangensauce Bratanfel	34€

Nur mit Reservierung möglich.

11. November – 23. Dezember 2024

Im Menü mit einem Hauptgang:

Pastinaken Cremesuppe | Kräuter Öl | Croutons

Gänsebraten | Cassis Rotkraut oder Rosenkohl | Kartoffelkloß | Bratapfel | Orangensauce

oder

Hirschrücken Medaillons I Kürbiskruste I Wirsing I getrüffelt I braune Champignons I Kartoffelplätzchen

oder

halbe Ente | Cassis Rotkraut oder Rosenkohl | Kartoffelkloß | Salzkartoffel | Orangensauce | Bratapfel

**

Kaiserschmarrn | Vanilleeis | Preiselbeeren | im Glas

Vegetarischer Hauptgang ab 4 Personen:

Offener Raviolo I Kürbispüree I Kräutersaitlinge I Gremolata

Menü ab 10 Personen buchbar.

Menü Preise

Hirschrücken 52€ Halbe Ente 43€ Gänsebraten 55€ Vegetarisch 35€

Nur mit Reservierung möglich.