

Feine Gänsegerichte

von St. Martin, Sonntag, den 11. November bis Weihnachten 2018

Vorspeisen:

Kürbis-Cidre-Suppe

mit Käse-Croûtons

(Auszug aus unserer saisonalen Speisekarte)

6,80 €

Feldsalat

mit Speck-Croûtons und Weintrauben

(Auszug aus unserer saisonalen Speisekarte)

11,80 €

Hauptspeisen:

Gänsekeule in Backpflaumenjus

mit Rotkohl und gebratenen Serviettenknödeln

3-Gänge-Menü 35,80 €/ 4-Gänge-Menü 40,80 €

21,80 €

Gänsebraten mit glasierten Maronen

Bratpfel und Backpflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelknödel

3-Gänge-Menü 39,90 €/ 4-Gänge-Menü 44,90 €

25,90 €

Tranchen von der Gänsebrust

mit Preiselbeerjus, dazu glasierte Maronen,

serviert mit Wirsinggemüse und Kürbiskartoffelpüree

3-Gänge-Menü 41,50 €/ 4-Gänge-Menü 46,50 €

27,50 €

Desserts:

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne

(Auszug aus unserer saisonalen Speisekarte)

8,50 €

Walnussparfait mit Caramelsauce

auf Zwetschgenröster

(Auszug aus unserer saisonalen Speisekarte)

9,80 €

Für Menübestellungen beachten Sie bitte auch die Vorspeisen und Desserts auf den nachfolgenden Seiten unserer Speisekarte