

Unsere Gänsespezialitäten

*Ohne Vorbestellung,
täglich in unserem Restaurant*

Brust und Keule von der Gans

Beifußjus, Backapfel mit Cranberries
mit hausgemachtem Apfelrotkraut und
Kartoffelklöße mit Butterschmelze
€ 20,50 pro Portion

*Nur mit 3 Tagen Vorbestellung,
ausser Sonntag Abend:*

Ganze Gans

4-6 Portionen
am Tisch präsentiert

Beifußjus, und Backapfel mit Cranberries
hausgemachtem Apfelrotkraut und
Kartoffelklöße mit Butterschmelze
€ 20,50 pro Portion

*Nur mit 3 Tagen Vorbestellung,
ausser Sonntag Abend:*

Gans in zwei Gängen

4-6 Portionen
am Tisch präsentiert

Amuse Gueule:
Gebratene Gänseleber mit Feldsalat

1. Gang
Krosse Gänsebrust mit Beifußjus
glacierte Maronen
Apfelrotkraut und kleinem Kartoffelklöße

2. Gang
Krosse Gänsekeule mit Wintergemüse
kaltgerührten Cranberries
und Thymiankrapfen

*Das restliche Gänsefleisch
und krosse Haut
gibt es noch als Nachservice*

€ 26,50 pro Portion polnische Gans
€ 34,50 pro Portion deutsche Gans

*Wir braten die Gans,
und Sie holen sie ab.*

Gans oder Dippe ausser Haus:

Portionierte Gans oder Dippehas
oder beides (4-6 Portionen)
mit unserem leckeren Rotkraut,
Kartoffelklöße mit Butterschmelze
Backapfel, Beifußjus,
alles heiß und sicher verpackt.

€ 20,50 pro Portion Gans
€ 18,50 pro Portion Dippehas

dazu € 10,- für die Verpackung

*Aus organisatorischen Gründen
Abholung nur
Montag bis Samstag
zwischen 17.30 und 18.30 Uhr*