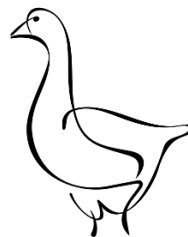


Gansgenuss



Ab 11.11.2021 bieten wir wieder traditionell „Gans oder Ente satt essen“ auf Vorbestellung mit einer Mindestanzahl von 4 Personen an:

Gänsebrust und Gänsekeule „satt“

-frisch und knusprig aus dem Ofen-
dazu Apfeltartar, Rotkohl, Rosenkohl,
Kartoffelklöße und Kroketten mit einer
fein abgeschmeckten Mandel-Rosinen Sauce

32,50 pro Person

Entenbrust „satt“

-frisch und knusprig aus dem Ofen-
dazu Apfelrotkohl, Kartoffelklöße
und eine fruchtig-pikante Orangensauce

28,50 pro Person

Eine Vorbestellung ist auch für Portionen möglich, jedoch nur nach Verfügbarkeit:

Gänsebrust oder Gänsekeule Portion

-frisch und knusprig aus dem Ofen-
dazu Apfeltartar, Rotkohl, Kartoffelklöße
mit einer fein abgeschmeckten Mandel-Rosinen Sauce

24,50 pro Person

Unsere besondere Weinempfehlung zu Gans & Ente

„Orfeo“ Negroamaro aus Italien/Apulien

0,2l 8,50

Rotwein IGP trocken

0,75l 32,00

In der Nase saftige Fruchtaromen: Schwarze Kirschen, Heidelbeeren, Brombeeren und getrocknete Cranberries. Am Gaumen genau das was die Nase verspricht: Dunkle Frucht pur!

Rot & Wild QbA trocken

0,2l 5,20

Weingut Tobias Rickes, Deutschland-Nahe

0,75l 18,50

Mit der Liebe zu den heimischen und internationalen Rebsorten Cabernet & Merlot ist dieser kraftvolle, fruchtige und Würzige Rotwein kreierte, der zu Wildgerichten aller Art und Ente perfekt harmoniert.