

Rund um die Gans



Vorspeise

Hirsch Carpaccio

Kräuterragout / Rucola / geröstete Pinienkerne

€ 21,50

Suppe

Gänsecrème-Süppchen 1,4,7,9

Croûtons / Serviettenknödel

€ 9,50

Hauptgang

Pappardelle 4,7,9

Gänserragout

€ 21,50

Rosa gebratenes Hirschsteak 1,4,7,9,11

Haselnuss - Kruste / Calvados - Jus / Rosenkohl / Kroketten

€ 36,50

Gänseteller „Brust und Keule“ 5,7,9,12

Preiselbeersauce / Rotkohl / gefüllter Bratpfel aus dem alten Land / Maronen / Preiselbeeren // Kartoffelknödel oder Butterkartoffeln

€ 36,50

Dessert

Kürbis - Pecannuss - Parfait 1,4,11

Orangenkompott

€ 12,50

Empfehlung

Gänseschmaus

für 4 Personen

Genießen Sie eine knusprig gefüllte Weihnachtsgans serviert mit Preiselbeersauce, Rotkohl, gefülltem Bratpfel aus dem Alten Land, Cranberries sowie in Butter geschmolzenem Kartoffelknödel oder Butterkartoffeln.

€ 165,50 für 4 Personen inklusive einer Flasche Rotwein