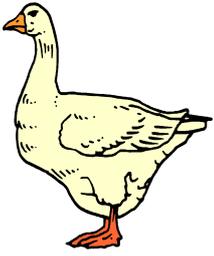
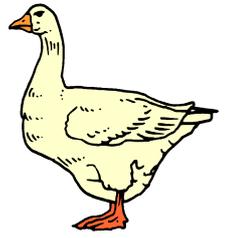


*Vom 11.11. bis 10.12. in der Scheune*



# **Gans ganz anders**



*Unsere Gans schmeckt doppelt gut!*

*Im ersten Gang servieren wir klassisch:*

*Frische Gänsebrust aus dem Ofen  
mit Rotkohl, Bratapfel  
Maronen und kleinem Kartoffelknödel*

*Weiter geht es mit:*

*Gepökelte Gänsekeule  
an Spitzkohl mit Döppekooche*

**€ 39,00 p.P.**

*Dazu unsere besondere Weinempfehlung*

***2015er Spätburgunder trocken***  
*Weingut Heinrich Schmidt, Nahe*  
**€ 25,00 Flasche**  
**€ 9,00 0,25 l Karaffe**

*Natürlich bieten wir Ihnen auch als Gruppe oder zu einer Feier unsere Gans an.  
Vielleicht in Kombination mit Vorspeise und Dessert als Menü.  
Sprechen Sie uns doch einfach an, danke.*