

# Gans ganz anders!

Eifeler Freiland-Gans, nur solange der Vorrat reicht!



## Vorspeise

Terrine von Gänseconfit

und

Gänseleber-Praline im Pumpernickelmantel

mit Spitzkohl, Kürbis-Tatar und Feldsalat

€ 28,00 a la carte

\*\*\*

## Hauptgang

Frische Gänsebrust aus dem Ofen

mit Rotkohl, Bratensoße,

Maronen und kleinem Kartoffelknödel

€ 58,00 a la carte

\*\*\*

## Dessert

Hausgemachter Apfel-Weckmann Auflauf

mit weißem Zimteis

€ 12,00 a la carte

Menü komplett € 75,00 ohne Dessert € 65,00

Dazu unsere besondere Weinempfehlung

## 2019er Légère

Spätburgunder, trocken

Weingut Deutzerhof, Mayschoß, Ahr

€ 29,00 0,75 l Flasche, € 10,50 0,25 l Karaffe

## Unsere Weihnachts-Gans für Heilig Abend

mit Knödel, Rotkohl, Maronen und Apfel.

Zerlegt und mit geringem Aufwand auf den Tisch gezaubert! Komplet € 135,00!

Bitte rechtzeitig bestellen, nur begrenzte Zahl an Gänsen möglich!