



Menü von der Eifeler Freiland-Gans

Patè von konfierter Gänsekeule

an hiesigem Feldsalat

Kartoffeldressing, Granatapfel und karamellisierten Walnüssen

€ 28,00 a la carte

Ganze Gänsebrust aus dem Ofen

mit Rotkohl, Bratensoße,

Maronen und Kartoffelknödel

€ 65,00 a la carte

Rotweinbirne

mit weißem Zimtmousse

Menü komplett € 79,00

Mögliche Änderungen in Menü und Preis bleiben uns vorbehalten!

Dazu unsere besondere Weinempfehlung

P&P VDP Gutswein

Cuvée aus Lemberger, Spätburgunder und Merlot

WG Graf Neipperg, Schwaigern, Württemberg

€ 32,00 0,75 l Flasche, € 12,00 0,25 l Karaffe

Eifeler Freiland-Gans, nur solange der Vorrat reicht!

Unsere Weihnachts-Gans für Heilig Abend!

mit Knödel, Rotkohl, Maronen und Apfel.

Zerlegt und mit geringem Aufwand auf den Tisch gezaubert! Komplette € 149,00!

Bitte rechtzeitig bestellen, nur begrenzte Zahl an Gänsen möglich! Anmeldeschluss: 13.12.26