

# Gänse - Spezialitäten

## Gänse

*Ein kleiner Feldsalat in Kartoffeldressing vorweg serviert*

*¼ Hafermastgans - knusprig gebraten -in zwei Gängen serviert*

*zur Brust Bratapfel, Maronen, Birnenkartoffeln  
(gebackener Kartoffelschnee)*

*Zweiter Gang zur Keule mit Apfel- Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen*

55,50 €

\*\*\*\*

### **Eine ganze Gans für 4 Personen -**

*mit Feldsalat, Maronen, Bratapfel und Birnenkartoffeln,  
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen*

222,00 €

*Gleiche Beilagen und Gänge wie oben*

---

---

\*\*\*

## Gänsemenüs

### **Gänsemenü 1**

*Ochsenkraftbrühe mit Profiteroles*

\*\*\*

*¼ ofenfrische Hafermast-Gans  
- knusprig gebraten - in 2 Gängen serviert -*

*Feldsalat, Maronen Bratapfel, Birnenkartoffeln  
Apfelrotkohl, Kartoffelklößchen*

\*\*\*

*Zimt-Parfait mit marinierten Pflaumen*

69,50 €

---

### **Extra**

*zum Feldsalat kann gebratenne Gänseleber dazu gebucht  
werden zum Salat mit Aufpreis*

10,00 €