

## Em Krützche ab 16.10 2026



Ein kleiner Feldsalat in  
Kartoffeldressing  
vorweg serviert  
\*\*\*\*

¼ Hafermastgans  
-knusprig gebraten -  
in zwei Gängen serviert  
Erster Gänse Gang  
zur Brust  
Bratapfel, Maronen,  
Birnenkartoffeln  
(gebackener Kartoffelschnee)

Zweiter Gang  
zur Keule  
mit Apfel- Rotkohl und  
hausgemachten Kartoffelklößen  
pro Person als ¼ Gans € 62,50

**Ganze Gans ab 4 Personen  
am Tisch tranchiert € 250,-**

### Alternative Fisch

Feldsalat in Kartoffeldressing vorweg  
\*\*\*

Frische Seezunge in  
zwei Gängen Serviert  
mit verschiedenen Beilagen:  
- Spinat, Thymiankartoffeln,  
- Kräuterrisotto und Ratatouille  
pro Person € 62,50

### Alternative Fleisch

Feldsalat in Kartoffeldressing vorweg  
\*\*\*

Rinderfilet Café de Paris mit  
verschiedenen Beilagen, auch in  
zwei Gängen serviert,  
Birnenkartoffeln und Spinat  
und Thymiankartoffeln und Ratatouille  
und grünen Böhnchen  
pro Person € 62,50

### Vegetarier

Feldsalat in Kartoffeldressing vorweg  
\*\*\*

Bratapfel, Maronen, Birnenkartoffeln  
mit Rotkohl und Kartoffelklößen  
zweiter Gang:  
Bandnudeln mit Kräuterseitlingen  
in Kräuterrahm  
pro Person € 49,00



## Gänsemenü All In

Ochsenkraftbrühe mit Profiteroles  
\*\*\*

kleiner Feldsalat in  
Kartoffeldressing  
\*\*\*\*

¼ Hafermastgans  
-knusprig gebraten -  
in zwei Gängen serviert  
Erster Gang  
zur Brust:  
Bratapfel, Maronen,  
Birnenkartoffeln  
(gebackener Kartoffelschnee)  
Zweiter Gang  
zur Keule  
mit Apfel- Rotkohl und  
hausgemachten Kartoffelklößen  
\*\*\*

Zimt-Parfait  
mit marinierten Pflaumen  
\*\*\*

€ 79,00



### Einzeln buchbar:

Gänseleber gebraten zusätzlich zum Feldsalat  
€ 11,50

Hausgemachte Gänseleber-Terrine  
€ 10,50

Ochsenkraftbrühe mit Profiteroles  
€ 10,50

Zimt-Parfait mit marinierten Pflaumen  
€ 11,50

Restaurant Em Krützche  
Am Frankenturm 1-3 50676 Köln  
[www.em-kruetzche.de](http://www.em-kruetzche.de)

besuchen sie uns auf Facebook: Restaurant Em  
Krützche  
Instagram: restaurant\_em\_kruezche  
0221 / 2580839  
[info@em-kruetzche.de](mailto:info@em-kruetzche.de)