

# #gänsekarte

Traditionell kommen bei uns ab dem 08.11.2019 nur FRISCHE, Oldenburger, ganze Gänse, gestopft mit leicht säuerlichen, halbierten Äpfeln, Orangen, Gemüsezwiebeln, Beifuß und ein, zwei Geheimnissen in den Ofen!

## Gans...ganz allein

Gänseteller nach Omas Rezept mit eigener Soße, Backapfel, Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und kleinem Rosenkohl  
€ 32,80

## Gans...ganz traditionell im Menü

Heimischer Feldsalat mit Röstspeck und Buttercroutons an Balsamicodressing  
oder  
Gänsekleinsüppchen von der frischen, heimischen Hafermastgans  
abgerundet mit einem trockenen Sherry

\* \* \*

Ofenfrischer Gänsebraten nach Omas Rezept mit eigener Soße, Backapfel, Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und kleinem Rosenkohl

\* \* \*

Kleiner Verteiler: Obstbrand vom Lantenhammer

\* \* \*

„Süße Versuchung“ Weihnachtliche Dessertvariation

€ 44,-

## Gans...ganz ausgiebig

Verfeinern Sie einfach ihre Menüauswahl „Gans traditionell“ mit dem Zwischengang „Himmel und Erde von der Gänseleber“

Gebratene Gänseleber an Calvadosrahm mit Apfelspalten und Kartoffelpüree

€ 49,-

Gerne bereiten wir „Himmel und Erde von der Gänseleber“  
auch als separate Vorspeise

€ 8,90

## Weinempfehlung zur Gans

„Black Print“ Deutschland | Pfalz | Markus Schneider | Cuvée von Merlot, Syrah & Cabernet Sauvignon. Ein ganz besonderer Tropfen

0,75l · € 34,-