

## #gänsekarte

Traditionell kommen bei uns ab dem 09.11.2018 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  
€ 28,90

### 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

€ 41,90

### 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

€ 46,90

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,-