

Start voraussichtlich  
ab 01.12.2020

## #gänsekarte

Traditionell kommen bei uns ab dem 06.11.2020 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,-