

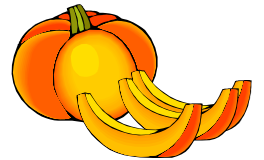
# Gänseschlemmereien



*Ackersalat in Kürbiskernvinaigrette mit  
gebratener Gänseleber*

14,50

\*



*Maronencremesuppe mit Nougat und Gänsefleisch*

8,50

\*

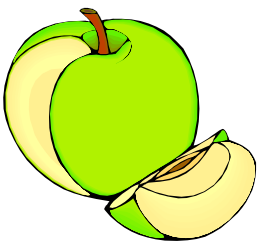
*Portion deutsche Gans mit Cassisrotkraut,  
Calvadosmaronen und Pflaumenknödeln*

34,00

\*

*Bratapfelstrudel mit Karamelleis*

8,50



*Unsere Weinempfehlung:*

*Martinell 2015 Côtes du Ventoux*

*Frankreich Corinna Kruse*

0,75l 32,00€

*Oder holen Sie sich Ihre ganze Gans nach Hause.  
Komplett für 4-5 Personen mit allen Beilagen für 125,00  
Euro. Es ist notwendig, daß Sie uns 3-4 Tage vorher  
Bescheid geben unter 02103/61372*

*Vielen Dank.*

