

# Gänsezeit 2023

... startet am 11.11. im Restaurant ...



WIRTSHAUS  
GARBE

## Zum Start

Kleine Brotvariation vom BeckABeck  
mit gesalzener Butter · 4,00 ·

oder

Gerupfte Gans auf Apfel-Rosenkohlsalat und Crunch · 7,00 ·

---

## Vorspeise

Kleiner mariniertes Ackersalat mit geschmorter Roter Bete  
und karamellisierten Nüssen · 9,00 ·

... und wahlweise ergänzt mit  
Scheiben von der gerauchten Gänsebrust · 16,00 ·

oder

Kräftige Pilzbrühe  
mit Grießnocken und Gemüsestreifen · 7,50 ·

---

## Mittelpunkt - Gans

Ofenfrischer Gänsebraten · 39,— · p.P.  
- 1 Gans ausreichend für 6 Personen & nur auf Vorbestellung möglich -

oder

In Gänsefett und Aromaten confierte Gänsekeule · 35,— ·

oder

Langzeit-schonend-gegart Gänsebrust · 37,— ·

dazu Gewürzrotkraut, Serviettenknödel- & Kartoffelkloßscheiben,  
Maronenpüree und glasierte Maronen

---

## Abschluß

Eingelegte Glühweinzwetschgen mit „Eis Schnuppe“-Zimteis  
und Vanillesalzcrumble · 9,00 ·

oder

Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern  
dazu Rote Grütze und Heidelbeer-Sauerrahmeis <sup>1a,3,7</sup>  
· 14,00 ·

...Das Schokoküchlein wird frisch gebacken und benötigt daher ca. 20 Minuten Zubereitungszeit.