

Gänsezeit 2026

im Restaurant ab 6. November

Vorspeise



ACKERSALAT 8c,9,10,12

Kürbiskernvinaigrette | karamellisierte Walnüsse

12,90 €

GÄNSEKNUSPERROLLE 1a,6,9,10,12

auf ApfelRotkrautSalat | Preiselbeeren

13,90 €



KÜRBISCREMESUPPE 6,7,9,10,12

Kürbiskernöl | Kürbiskerne

9,50 €

Die Gans

GÄNSEKEULE 1a,3,6,7,9,10,12

in Gänsefett & Aromaten confiert

Gewürzrotkraut | Serviettenknödel- & Kartoffelkloßscheibe |

Maronenpüree | glasierte Maronen

39,90

AUF VORBESTELLUNG ...

OFENFRISCHER GÄNSEBRATEN 1a,3,6,7,9,10,12

knusprig im Ofen gegarte ganze Gans

ausreichend für bis zu 6 Personen

198,00 €

bei 6 Personen entspricht
dies 33,00 € p.P.

wir präsentieren ihnen die fertig Gans am Tisch & zerlegen diese für euch
in der Küche, außerdem halten wir die Innereien (Magen, Leber & Herz),
sowie den knusprigen Hals noch bereit

Beilagen zur Gans:

Gewürzrotkraut | Serviettenknödel- & Kartoffelkloßscheibe |

Maronenpüree | glasierte Maronen

pauschal pro Person 14,90 €

Dessert

HAUSGEMACHTES SCHOKOKÜCHLE 1a,3,7,12

mit flüssigem Kern

Gewürzbirne | hausgemachte Tonkabohneneiscreme | VanilleSalzCrumble

15,90 €