

Gänsemenü *11.11.-30.12.*

Gänseconsommé^{A1,CA}

mit Wurzelgemüse, Fäden und Gänsefleisch

16,90 €

Gebratene Gänseleber Foie Gras^{G,A1,CA}

*mit Maronencreme, karamellisierten Äpfeln und Zwiebeln, angerichtet
an Buchenpilzen (SHIMEJI)*

48,90 €

Ganze Gans für 4 Personen^{G,A1,C}

Nur auf Vorbestellung!

*mit karamellisierten Maronen, Kartoffelklößen mit Semmelbrösel,
Granatapfel-Rotkohl und Gänsejus*

p.P. 68,90 €

Marinierte Gänsekeule^{G,A1,C}

*mit Granatapfel-Rotkohl, karamellisierten Äpfeln,
Kartoffelklößen mit Semmelbrösel und Gänsejus*

39,90 €

Gänsebrust^{G,A1,CA}

*in einer Orangensoße, karamellierte und gefüllte Birne mit
Kartoffelklößen und Semmelbrösel*

43,90 €

1 mit Konservierungsstoff / 2 mit Geschmacksverstärker / 3 mit Antioxidationsmittel / 4 mit Farbstoff / 5 mit Phosphat / 6 mit Süßungsmittel / 7 koffeinhaltig / 8 chininhaltig / 9 geschwärzt / 10 enthält Phenylalaninquelle / A glutenhaltiges Getreide (Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4, Dinkel 5, Kamut 6, Hybridstämme 7) / B Krebstiere / C Eier / D Fisch / E Erdnüsse / F Soja / G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) / H Schalenfrüchte (Mandel 1, Haselnuss 2, Walnuss 3, Cashew 4, Pecannuss 5, Paranuss 6, Pistazie 7, Macadamianuss 8, Queenslandnuss 9) / I Sellerie / J Senf / K Sesamsamen / L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l / M Lupinen / N Weichtiere

Alle Preise in Euro inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer. All prices are end prices in Euro, including valid taxes. **Tip is not included / Trinkgelder sind nicht enthalten**