

## Menü

---

### Ganze Gans klassisch

Ganze Gans mit Backobstfüllung am Tisch tranchiert  
Gänsejus | Gebratene Serviettenknödel | Apfelrotkohl  
Rahmwirsing ODER Rosenkohl mit Panko-Crumble  
Glasierte Maronen

19,50€ p.P.

Als Paket für 4 Personen inkl. Einer Flasche Rotwein (Dornfelder)  
90,00€

*Ab 4 Personen / 3 Tage vorab Reservierung erforderlich*

### Gänse Menü

Cremesuppe vom Butternutkürbis  
Mit Tranchen aus der Entenbrust

Ganze Gans mit Backobstfüllung  
Gebratene Serviettenknödel | Apfelrotkohl  
Rosenkohl mit Panko-Crumble | Glasierte Maronen

Amaretto-Panna Cotta | eingelegte Zimtkirschen

28,90€ p.P.

*Ab 4 Personen / 3 Tage vorab Reservierung erforderlich*

### winterliches Menü

Cappuccino von Maronen | Trüffel-Öl

Chateaubriand *Rinderfilet am Tisch tranchiert*  
Sauce Béarnaise | Macaire-Kartoffeln  
Bohnenbouquet | Glasierte Möhren

Schokotarte | kandierte Äpfel | Vanilleeis

37,80€ p.P.

*Ab 2 Personen / 3 Tage vorab Reservierung erforderlich*

---