

# *Gänsemenü 2021*

Empfang in unserem weihnachtlich geschmückten Biergarten

Bitte legen Sie im Vorfeld ein Getränk für den Empfang fest



*Rotweinpunsch*

6,90€ pro Glas



*Heisser Apfelwein*

5,50€ pro Glas

*Heisser Apfelwein (alkoholfrei)*

5,50€ pro Glas

# Menü



Bitte wählen Sie im Vorfeld eine einheitliche Vorspeise für alle Gäste  
Please choose in advance a uniform appetizer for all guests

## Vorspeise zur Wahl

Feldsalat mit Parmesan und Pinienkernen, Sherrydressing  
Lamb's lettuce with raspberry vinegar, parmesan and pine nuts

Feldsalat mit Speck, Croutons und Sherrydressing  
Lamb's lettuce with bacon, croutons and sherry dressing

Klare Consommé  
clear consommé

\*\*\*\*

## Hauptgang zur Wahl

Ofenfrischer Gänsebraten  
Bratapfel, Rotkraut oder Rosenkohl und Kartoffelknödel  
Roasted goose with baked apple, red cabbage & dumplings

Zander auf der Haut gebraten, gerösteten Brokkoli, Herzoginkartoffeln und Mandelbutter  
Fried pikeperch on the skin, roasted broccoli, duchess potatoes and almond butter

## vegetarisch

Große Ravioli gefüllt mit Ricotta & Spinat in Trüffelbutter & Salbei  
large ravioli filled with ricotta & spinach in truffle butter & sage

## Dessert im Gläschen serviert

Zwetschenkompott mit Vanillesauce und  
Stewed plums with vanilla sauce in glass and

Spekulatius Mousse mit Haselnuss - Crunch  
Speculatius Mousse with hazelnut crunch in glass

## **3-Gang-Menü mit Gans/Fisch**

zum Preis von 44,90 Euro pro Person  
per person 44,90 Euro for the 3-course-menu with Goose / meat / fish

## **vegetarische 3-Gang-Menü**

zum Preis von 36,90 Euro pro Person  
per person 36,90 Euro for the vegetarian / vegan 3-course-menu

## zum Hauptgang Gänsebraten wählbar

to order to the main course

### **karamellierte Maronen**

caramelised chestnuts

5,90 Euro (pro Person / per person)