



Gans & Ente

knusprig und zart aus dem Ofen bieten wir das klassische Weihnachtsgeflügel einzeln als Hauptgang oder im 3 Gang-Menü

Kürbiscrèmesuppe

mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kernen

Zarte Gänsebrust

serviert mit Rotkraut, Kartoffel- und Semmelknödel, glasierten Maronen und Gänsesoße

oder

Halbe Ente

knusprig gebraten mit Rotkraut, Kartoffel- und Semmelknödel, Preiselbeerbirne und Entensoße

Hausgemachtes Lebkucheneis

mit warmen Zimtpflaumen

Hauptgang einzeln

pro Person 24,90

3 Gang-Menü

pro Person 35,90

Unsere Rotweinempfehlung

Gans Wein, trocken

St. Laurent 2019
Winzer e.G. Herrenberg
Honigsäckel, Pfalz

0,2 l 5,90
0,75 l Flasche 19,50