

Gänse - Menü ab 2018 in der Insel

Marinierte Riesengarnelen
mit Grapefruits auf Chicorée-Fenchel-Salat

Getrüffelte Suppe von zweierlei Sellerie
mit warmgeräuchertem Bachsaibling

Kross gebratene Oldenburger Hafermastgans
mit Früchtebrotfüllung, Preiselbeerrotkohl,
glacierten Maronen, Beifußjus und Kartoffelknödel

Aachener Printenparfait
mit Gewürzorange

€ 69,00

(ohne Vorspeise € 60,00)

- nur auf Vorbestellung ab 2 Personen -

**oder Sie wählen "all inclusive" für 98,00 € pro Person
- inkl. Apéritif, korrespondierender Weine,
Softs, Kaffee, Digestif während des Essens -**

Auch auf Vorbestellung
für 6 Personen

Frische deutsche Hafermastgans aus dem Oldenburger Land,
gebraten aus dem Ofen mit genannten Beilagen, am Tisch tranchiert
€ 198,00

Genießen Sie Ihre Gans**auch zu Hause**
- gebraten oder roh - mit Beilagen und Backanleitung

€ 128,00