

## Herbstzeit.....Winterzeit.....Gänsezeit

### Unser Gänsemenü

Marinierte Riesengarnelen  
- Grapefruits auf Chicorée-Fenchel-Salat -  
\*\*\*

Getrüffelte Suppe von zweierlei Sellerie  
- warmgeräucherter Bachsaibling -  
\*\*\*

Kross gebratene Hafermastgans  
- Früchtebrotfüllung / Preiselbeerrotkohl / Beifußjus /  
glacierte Maronen / Kartoffelknödel -  
\*\*\*

Aachener Printenparfait  
- Gewürzorange -  
69 €

(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

Frische Oldenburger Hafermastgans vom Hof Nobis  
gebraten aus dem Ofen mit genannten Beilagen, am Tisch tranchiert  
für 8 Personen - € 280,00

oder

Frische Hafermastgans aus den Masuren  
gebraten aus dem Ofen mit genannten Beilagen, am Tisch tranchiert  
für 6 Personen - € 198,00

Genießen Sie Ihre Gans ....**auch zu Hause**  
- gebraten oder roh - mit Beilagen und Backanleitung  
€ 128,00