

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 Gans für 4-6 Personen
€ 168,00 für 6-8 Personen