

Ab 9. November startet die Gänsesaison

Genießen Sie in am offenen Kaminfeuer
in festlicher Atmosphäre ein
köstliches Gänseessen, das wir in diesem Jahr
in drei Variationen anbieten:

À-la-carte-Gericht

Gänsebrust oder Gänsekeule
Kartoffelklöße | Rotkohl | Maronen | Bratapfel

42,00 Euro

Gänsemenü

Feldsalat | Portwein-Feigen | Quitten |
Pecannüsse

Sherry-Velouté | Rillettes | Brioche |
Champignons | Gartenkresse

Gänsebrust oder Gänsekeule
Kartoffelklöße | Rotkohl | Maronen | Bratapfel

Kürbis-Parfait | Nussnougat | karamellisierte
Kürbiskerne | Vanille

3-Gang-Menü 65,00 Euro

4-Gang-Menü 75,00 Euro

Ganze Freiland-Gans

Die (ganzen) Gänse stammen natürlich von
"Gut Schiff" in Herrenstrunden.

300 Gänse werden jedes Jahr von Familie Eyberg
großgezogen. Die natürlich Aufzucht: Freilauf,
Luft, Sonne und Bewegung machen
«unsere Gänse» so außergewöhnlich lecker.

Eine ganze Freiland-Gans ist 4 bis 5 Kilo schwer
und reicht für 4 bis 6 Personen. Als Beilagen
reichen wir hausgemachten Rotkohl, Maronen,
Kartoffelklöße und Bratäpfel

297,00 Euro pro Gans

Ganze Gänse nur auf Vorbestellung.