

>>Zu St. Martin kommt die Gans auf den Tisch.<<

## SPEZIALITÄTEN IM NOVEMBER

### Sellerie-Samtsüppchen<sup>1,3,6</sup>

mit Birne und Speck

5,20 €

### Braten von der St. Martins Gans // ¼ Gans<sup>1,3,7</sup>

schonend im Ofen geschoben und

klassisch mit Rotkraut & Klößen serviert

18,50 €

### Ragout von Hirsch & Wildschwein

in einer kräftigen Schmorsauce,

dazu Waldpilze und Mohnschupfnudeln

16,20 €

kleinere Portion // 11,20 €

### Rosa gebratene Entenbrust auf Portweinsauce<sup>1,3,7</sup>

mit Kirsch-Chutney und Kartoffel-Gratin

17,20 €

### UNSERE EMPFEHLUNG FÜR BESONDERS GENUSSVOLLE STUNDEN VON ST. MARTIN BIS WEIHNACHTEN

Genießen Sie **auf Vorbestellung** exklusiv für Sie zubereitete Gänse, welche besonders langsam & bei niedriger Temperatur für 12h im Ofen gegart und am Tisch präsentiert & tranchiert werden. Vorweg servieren wir Ihnen eine kräftige Brühe von Ihrer Gans.

### Gans für Vier<sup>1,3,7</sup>

mit Beilagen nach Wahl und Absprache

22,50 € p.P.

