Gebratene

" Martins-Gans "

mit einer köstlichen Soße
von Beifuß, Rosmarin und Salbei

wählen Sie Ihre Beilagen bitte selbst :

Apfelrotkohl
Rosenkohl
Rahmwirsing

✵✵

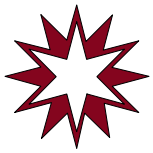
Kartoffelklöße
Petersilienkartoffeln
Knödel ***26,90***

Traditionell zur Gänsezeit :

Nudelsüppchen mit Gänseklein ***2,90***

Gebratene Gänseleber mit
Apfelspalten und braunen Zwiebeln
auf Toast ***7.90***

Gänsefett im Glas zum Mitnehmen ***3,50***

gut essen  gut trinken

gut unterhalten