

Martinsgans im November 2022

Stand 27.11.2022

- **2-Gang Menu „Gänse-Ragout“ für 30,50 €**

- Tasse Rinderkraftbrühe „Toscana“ mit Gemüsestreifen
- Ragout von der Gans „Regional“
mit Rosenkohl und Sauce
und einem Kartoffelkloß

- **2-Gang Menu „Gans - klassisch“ für 40,50 €**

- Tasse Rinderkraftbrühe „Toscana“ mit Gemüsestreifen
- Gänseteller „nobel“
mit Rotkohl und Sauce
mit Salzkartoffeln und Kartoffelkloß

A la carte:

- Geschmorte **Wildkeule** unter der Kräuterkruste 24,50 €
mit Steinpilzrahm, Rosenkohl und Kroketten

- Omas herzhaftes **Hirschragout**

Zartes Ragout vom Hirsch mit Karotte, Zwiebel, Pfeffer
mit Rotwein verfeinert, Pilze, Spätzle, Birne mit Frucht
grüner Salat mit Kräuterdressing 24,50 €

- **Entenbraten** aus unserer Region 28,50 €

an Aprikosensauce, Bohnenbündchen und Kartoffelkroketten

- **Angus-Rumpsteak (180g)**

Angus: schottische Rinderrasse, bezogen aus Argentinien, sehr zarte Zuchtware
mit Kräuterbutter, Dipps, Bratkartoffeln und einem kleinen Salat 28,50 €

- Portion Gemüse 4,50 €

- Portion Salzkartoffeln 2,50 €

- 1 Kloß 3,50 €

GASTLICHKEIT. SEIT 1869

*Gerne reichen wir ab 10 Personen eine Gemüseauswahl und Rotkohl sowie
Kartoffelkloß mit Schmelz, Salzkartoffeln und Spätzle inklusive und separat.*

*In der Heizperiode von Oktober bis einschließlich April (Winterfahrplan)
müssen wir leider bis zu **10 % Energieaufschlag auf alle Rechnungen** nehmen. **Oktober:-Dezember 7 %.***