



Bereits ab dem 2. November durchgehend bis Weihnachten auf unserer Speisekarte:

***„Brust oder Keule?“ ...oder
eine Gans im Ganzen gebraten und tranchiert!***

Knusprig gebratene Gänsebrust oder Gänsekeule
dazu Grün- oder Rotkohl, hausgemachte Klöße oder Salzkartoffeln & Soße
19,50 €

**Eine Gans gefüllt mit Äpfeln, Dörripflaumen und -Aprikosen,
im Ganzen gebraten & tranchiert für 4 Personen inkl. aller Beilagen: Grün- & Rotkohl,
hausgemachte Klöße & Soße**
108,00 €/Gans

Wir bitten höflich um eine Reservierung 3 Tage vorab, herzlichen Dank!

Unsere Dessert-Empfehlungen:

Wintereis-Duo Wallnuss- & Amarena Kirsch Eiscrème mit Schokoladensoße 4,50 €

Warmes Schokoladenkuchlein
mit flüssigem Kern an Bourbon-Vanillesoße und Gewürzkirschen 6,80 €

... und diese köstliche Tropfen runden den Genuss ab:

Grand Bateau Rouge | Bordeaux A.C. | Merlot-Cabernet Sauvignon

*kraftvoll mit den reifen und intensiven Aromen roter Früchte in feiner Komposition mit herrlichen
Gewürznoten betört er die Sinne. Herrlich seidig auf der Zunge mit dem süßlichen Hauch von Vanille
am Gaumen 32,50 € - Flasche 0,75l*

„Lamole di Lamole“ Chianti Classico DOCG trocken

*ein sehr bemerkenswerter Chianti kraftvoll & würzig mit tieffruchtigen Noten reifer Kirschen &
einem Hauch von Backpflaumen mit würzigen Aromen & süßlicher Vanille in einer
harmonischen Balance 39,00 € - Flasche 0,75l €*