



Gänseschmalz »Rillette«

mit gerösteter Brioche und frittierten Zwiebeln

Feldsalat mit gefülltem Gänsehals / Gänseklein

Beete-Variation und kandierte Quitte

Gänse-Essenz mit Ravioli von der Gans

Gans »aus dem Ofen auf den Tisch«

mit Serviettenklößen, Kartoffelklößen

Laugenbrezelklößen, Apfelrotkohl,

glasierten Maronen und gefülltem Backapfel

Ab 11.11.2025 bieten wir Ihnen Feines rund um die Gans.

Hierzu beziehen wir ausschließlich Gänse bester Qualität aus Freilandhaltung vom Donnersberg. Für das Gänsemenü verarbeiten wir alle Teile der Gans.

Pro Gans berechnen wir 272,00 € (für 4 Personen), ab der 5. Person erheben wir eine Pauschale von 30,00 € zusätzlich für Gedeck und Beilagen.

HALBSTÜCK
— CHRISTIAN RUBERT —