ab 6. 11.2026

GÄNSEMENÜ

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

***

Obst-Brotpudding mit Vanilleeis

*Ab **6.11.2026** bieten wir Ihnen Feines rund um die Gans. Hierzu beziehen wir ausschließlich Gänse bester Qualität aus Freilandhaltung vom Donnersberg. Für das Menü 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.*

Bitte beachten: Nur auf Vorbestellung

HALBSTÜCK
CHRISTIAN RUBERT

GÄNSEZEIT