

THEMEN - ABEND

MENÜ “MARTINSGANS”

DAS FEST DER GÄNSE - EIN ZEITLOSES MENÜ | GESETZE TERMINE

EINKLANG

ENDIVIEN- UND FELDSALAT

MIT FEINER ZWIEBEL-VINAIGRETTE / EINGELEGTE ROTE BEETE

GÄNSESCHMALZ MIT BAUERNBROT

RÖSTZWIEBEL, APFEL UND SCHNITTLAUCH

SERVIERT ALS KLEINE VORSPEISE VORWEG

HAUPTDARSTELLER

HAFERMASTGANS

ÜBER STUNDEN KROSS GEGART UND AM TISCH TRANCHIERT
KLASSISCHE FÜLLUNG MIT ZWIEBEL UND APFEL

DIE RICHTIGEN BEILAGEN

BRAUNE GÄNSESauce MIT NUSSBUTTER | HAUSGEMACHTER ROTKOHL | KARTOFFELKLÖSSE MIT
POLNISCHER SAUCE | BUTTERKARTOFFELN | ROSENKOHL MIT RAUCHSPECK |
BIRNE MIT PREISELBEEREN

DER SÜSSE ABSCHLUSS

WEIHNACHTEN IM GLAS

SPEKULATIUS MOUSSE MIT ZWETSCHGENRÖSTER UND WEISSER SCHOKOLADE

KOSTEN

42,50€ P.P / AB 4 PERSONEN

(TIME-SLOTS IM 15 MINUTEN TAKT AB 18:00 UHR)

INFO:

RESERVIERUNGSPFLICHT - BIS 2 TAGE VORHER
1 GANS FÜR 4 PERSONEN | ALTERNATIV Z.B BEI 6
PERSONEN + 1 ENTE

MENÜSTART:

18:00

TISCHE:

FESTLICH EINDECKT

GANS TO GO:

IN VAKUUM SOUS-VIDE GEGART MIT ANLEITUNG FÜR
DAS FINISH ZUHAUSE
ALLE AUFGEZÄHLTEN BEILAGEN ZUR GANS UND
GÄNSESCHMALZ MIT BAUERNBROT INKLUSIVE

140,00€