



LEONHARD BADER
KULINARIK

EINE GANZE GANS 2024

01.11. - 23.12.2024

DAS LEGENDÄRE GROSSE GÄNSEESSEN A LA BADER

Ein Gruß aus der Küche der Ratsstuben & Französische
Butter | Gänserillettes | Elsässer Landbrot in der Cocotte

EINE GANZE IM OFEN GEBRATENE GANS

Aus deutscher Freilandhaltung mit bestem natürlichem
Futter großgezogen - Live am Tisch tranchiert

Beifußsauce | Apfelrotkohl mit Portwein ge-
kocht | Selleriestampf mit Williams-Birne &
Vanille | glasierte französische Esskastanien
Kartoffelknödel mit Croutons gefüllt | Serviet-
tenknödel | Balsamicokirschen

Preis je Gans | 240 Euro

Wir bitten unsere Gäste für das Gänseessen
24 Stunden im Voraus zu reservieren.

