



LEONHARD BADER
KULINARIK

EINE GANZE GANS 2024

01.11. - 23.12.2024

DAS LEGENDÄRE GROSSE GÄNSEESSEN À 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.

