

# die ganze Gans



01.11. - 23.12.25

EIN GRUSS AUS DER RATSSTUBEN KÜCHE

Petersilienbutter | Gänserillettes | slow baking bread

EINE GANZE IM OFEN GEBRATENE GANS

aus deutscher Freilandhaltung und mit bestem &  
natürlichen Futter großgezogen

-Live am Tisch tranchiert-

BEIFUSSSAUCE | APFELROTKOHL MIT PORTWEIN  
GEKOCHT | SELLERIESTAMPF MIT WILLIAMS-BIRNE  
& VANILLE | GLASIERTE, FRANZÖSISCHE  
ESSKASTANIEN | KARTOFFELKNÖDEL MIT  
CROUTONS GEFÜLLT | SERVIETTENKNÖDEL  
BALSAMICKIRSCHEN

4 Personen - 260,00 €

6 Personen - 390,00 €

WIR BITTEN SIE - FÜR DAS GÄNSEESSEN MINDESTENS 24 STD  
IM VORAUS ZU RESERVIEREN