

„Gans“ schön lecker!

„ne jut jebratene Janz is ne jute Jabe Jottes“
beliebte schon Conrad Adenauer zu sagen!

**Ofenfrische Gänsebrust oder
Gänsekeule mit kräftiger Bratjus,**
mit hausgemachtem Rotkohl, Kartoffelklößen,
Maronenpüree & Bratapfel mit Marzipan
€ neununddreißigachtzig
/ g – l – c – i – a / Weizen / Mandeln

Nachservice Sauce 2,50 p. Person

Rotwein- Empfehlung von Yvonne Gold:

2020 Spätburgunder Granit,
Weingut Schloss Ortenberg, Ortenberg
Gl. 0,15l € 8,00/ Fl. 0,75l €39,00

2019 Rotweincuvée, Edition Kaiserhof,
Weingut Karl H. Johner, Baden
Gl. 0,15l € 7,00/ Fl. 0,75l €34,00

**Während der Gänse- Zeit, bieten wir Ihnen auch eine
Brau- Spezialität der Bitburger Brauerei an.
„Grevensteiner Bock“, ungefiltert und leicht naturtrüb
süffig-kräftig im Geschmack
per Glas 0,3l €3,70**

Frisch aus dem Ofenrohr!!

Mit einem Vorlauf von 3 Tagen bereiten wir für Sie eine
ganze, gefüllte Gans für 4 Personen zu!

Dazu servieren wir Ihnen hausgemachten Rotkohl,
Wirsing-Karotten-Gemüse, Salzkartoffeln, Kartoffelklöße
sowie gefüllte Bratäpfel und Maronenpüree
(mit Nachservice von Sauce und Beilagen)



€ zweihundertzehn
g-l-c-i-h-a/ Weizen/ Mandeln

Frau Gold empfiehlt ebenso:

2017 Ripassa Valpolicella, Ripasso Superiore, Zenato, Italien
Fl. 0,75l € 46,00