

Die Gänse fliegen tief!

Die leckersten Gänse- und Entengerichte für Euch!

- Gänsekeule „rot“** 12.90
mit Rotkohl und Kartoffelklößen
- Gänsekeule „grün“** 12.90
mit Grünkohl und Röstkartoffeln
- Gänsebraten „Brust & Keule“** 19.80
mit Rosenkohl, Rotkohl, Kartoffelklößen
und Kartoffelkroketten
- Halbe knusprig gebratene Ente** 16.50
mit Orangensoße, Rosenkohl und
Mandelbällchen

Der Gänsetisch auf Vorbestellung

Eine frisch gebratene Gans für 4

„Klassisch“ 96.00
gefüllt mit Äpfeln, Rosinen und Mandeln,
dazu Rotkohl, Kartoffelklöße und
Salzkartoffeln

„Golden Goose“ 96.00
gefüllt mit Birnen und Walnüssen und
mit Honig glasiert, dazu Apfelrotkohl,
Rosenkohl und Kartoffelklöße

Jeweils inkl. 4 x 0,25 l Sauensieker
Landbier oder einer Flasche Rotwein

*Unsere Gänse kommen vom Hof Prigge
in Hollinde. Artgerechte Weidehaltung
mit „Familienanschluß“ garantiert
hervorragende Qualität und der kurze
Transportweg (nur 6 km) kommt der
Umwelt zu Gute.*

Ente für zwei 32.50
Knusprig gebraten, mit Orangensoße,
Rosenkohl und Mandelbällchen

Inkl. 2 x 0,25 l Sauensieker Landbier
oder einem halben Liter Rotwein

Endlich Grünkohlzeit!

Grünkohl 12.80
mit Kohlwurst, Pinkel, Bauchspeck,
Kassler, Röst- und Salzkartoffeln

Grünkohlteller 9.50
mit Kohlwurst, Pinkel und Salzkartoffeln