



## 2. Saisonale Gaumenfreuden

*Das traditionelle Gänseessen am Martinstag ist jedes Jahr der Vorbote der Adventszeit und damit (vor-)weihnachtlicher Gaumenfreuden.*

*Ob Gans oder Ente, Semmelknödel oder Kartoffelklöße – in unserer Auswahl weihnachtlicher Menüs findet sich für jeden Geschmack etwas.*

*Die Zusammenstellung der Menüs kann ganz nach Ihren Wünschen variiert oder ergänzt werden durch andere – ganzjährige – Produkte unseres Hauses. Wir beraten Sie gern.*

### Weihnachtliche Menüs

<b>2.000</b>	<b>Keule von der Barbarie-Ente</b>	<b>ab 20 Personen</b>	<b>21,95 €/ Person</b>
	knusprig gebratene Barbarie-Entenkeule Semmelknödel hausgemachte Soße nach Großmutter's Rezept milder Apfel-Rotkohl		
<b>2.001</b>	<b>Keule &amp; Brust von der Gans</b>	<b>ab 20 Personen</b>	<b>29,95 €/ Person</b>
	Keule & Brust von der Gans – knusprig gebraten Thüringer Kartoffelklöße hausgemachte Soße nach Großmutter's Rezept herzhafter Grünkohl mit Gänseschmalz		
<b>2.002</b>	<b>Gans im Ganzen</b>	<b>ab 4 Personen</b>	<b>39,75 €/ Person</b>
	mit Aprikosen, Äpfeln, und Zwiebeln gefüllte, knusprig gebratene Gans (unzerteilt) Thüringer Kartoffelklöße hausgemachte Soße nach Großmutter's Rezept milder Apfel-Rotkohl		

*(Rohgewichte Fleisch – siehe Seite 8)*



**Bild 4 Tischgedeck Weihnachten**