



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

2.000	Keule von der Barbarie-Ente	ab 20 Personen	14,75 €/ Person
	knusprig gebratene Barbarie-Entenkeule – ca. 0,35 kg ⁸ Semmelknödel hausgemachte Soße nach Großmutter's Rezept milder Apfel-Rotkohl		
2.001	Keule von der Gans	ab 20 Personen	20,85 €/ Person
	knusprig gebratene Gänsekeule – ca. 0,45 kg ⁸ Thüringer Kartoffelklöße hausgemachte Soße nach Großmutter's Rezept herzhafter Grünkohl mit Gänseschmalz		
2.002	Gans im Ganzen	ab 4 Personen	28,95 €/ Person
	mit Aprikosen, Äpfeln, und Zwiebeln gefüllte, knusprig gebratene Gans (unzerteilt) – ca. 4,5 kg ⁸ Thüringer Kartoffelklöße hausgemachte Soße nach Großmutter's Rezept milder Apfel-Rotkohl		



Bild 4 Tischgedeck Weihnachten