



# GÄNSEKARTE



## *Gans* zum Anfang

### Gänse-Consommé

Steinpilzravioli | Wurzelgemüse | 7,50

### Rahmsuppe vom Sellerie

Geflügel-Trüffel-Klößchen | 8,50

### Frisch gebratene Gänseleber

Portweinsoße | Kartoffel-Apfelmousse | 14,90

### Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust

Orangen | Feldsalat | 15,90

## *Gans* leckere Hauptgänge

### 1/2 Bauernente

Orangensoße | Rahmwirsing | Serviettenknödeln | 32,50

### Knuspriger Gänsebraten

Rosinen-Äpfeln | Apfelrotkohl | Grünkohl | Kartoffelklöße | 39,90

### Ofenkartoffel mit gerupfter Gans

Rahmsteinpilzen | Wildkräutersalat | 19,50

## *Süßes* zum Abschluss

### Omas Zwetschgenröster

Vanilleeis | Sahne | 6,90

### Hausgebackener Apfelstrudel

Vanillesoße | Eis | 8,90



## *Getränke* zum aufwärmen

### „Hot Aperol“

Unser Tipp: Der Sommerklassiker mal anders | 7,50

### Heißer Apfelpunsch

alkoholfrei | 5,90

### Glüh-Gin

Fruchtig lecker mit winterlichen Aromen | 7,90

### Baileys Hot Chocolat

Heiße Schokolade | Baileys | Sahne | 7,50



# KRONENHOF

★★★ S HOTEL | RESTAURANT | WESERTAL



## Besondere Empfehlung

### Oedelsheimer Gänseschmaus

Das Buffet am Tisch - ab 4 Personen



#### Hausgemachtes Gänseschmalz

Frisches Brot

\*

#### Gänse-Consommé

dazu winterliches Gemüse & Steinpilzravioli

\*

#### Bunte Salate vom Buffet

\*

#### Knuspriger Gänsebraten

- mit Nachlegeservice am Tisch -

dazu Apfelrotkohl & Grünkohl,

Salzkartoffeln & hausgemachte Kartoffelklöße

\*

#### Dessert

Vanilleeis mit Zwetschgenröster und Sahne

Preis p. Pers. 55,90