



GÄNSEKARTE



Gans zum Anfang

Gänse-Consommé

Steinpilzravioli | Wurzelgemüse | 7,50

Rahmsuppe vom Sellerie

Geflügel-Trüffel-Klößchen | 8,50

Frisch gebratene Gänseleber

Portweinsauce | Kartoffel-Apfelmousse | 14,90

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust

Orangen | Feldsalat | 15,90

Gans leckere Hauptgänge

1/2 Bauernente

Orangensauce | 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

Vanillesauce | 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

Besondere Empfehlung

Oedelsheimer Gänseschmaus

Das Buffet am Tisch - ab 4 Personen



Hausgemachtes Gänseeschmalz

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