



GÄNSESPECIAL:

»BRUST & KEULE«

Brust und Keule von der Gans
mit Orangen-Ingwer-Rotkohl und
gebratenen Semmelknödelscheiben

36.50 €

::

Wir verwenden ausschließlich frische deutsche Freiland-Gänse aus
artgerechter Haltung.

Ab 6 Personen empfehlen wir eine rechtzeitige Vorbestellung.

3-GANG-GÄNSEMENÜ

Gebackene Gänse-Praline
mit geschmortem Sellerie und
in Zwiebelfond eingelegten Birnen

*

Zweierlei von der Gans mit Orangen-Ingwer-Rotkohl
und gebratenen Semmelknödelscheiben

*

Lebkuchenmousse mit Zimtbirne

*

als 3-Gang-Menü: 52.00 €

::

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN:

2015 CRU DU BEAUJOLAIS,

AOP Morgon, Les Charmes, Domaine Thulon
(Glas 0,15 l: 7.00, Karaffe 0,5 l: 21.00, Flasche 0,75 l: 30.00)

≈

2015 MEYER-NÄKEL

Us de la Meng, Spätburgunder trocken, Ahr
(Glas 0,15 l: 8.50, Karaffe 0,5 l: 25.50, Flasche 0,75 l: 35.50)

≈

Wir behalten uns Änderungen nach Verfügbarkeit vor.

WWW.HEISING-UND-ADELMANN.DE