



ab 15.11.2018 bis 22.12.2018
dienstags bis samstags ab 18:00 Uhr

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

Geräucherte Gänsebrust mit Feldsalat
an Portweifeigen



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 €)



2016 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 €)



Reservierungen unter 0221 1309424 oder info@heising-und-adelmann.de
Wir behalten uns Änderungen nach Verfügbarkeit vor.

WWW.HEISING-UND-ADELMANN.DE