

Gans ganz lecker

Gänsecremesuppe ^B

Einlage und Sahnehäubchen ^B € 4,50

Maronen- Creme ^{A,B,C,I}

mit Sahnetupfer ^B € 4,70

westfälischer Gänsebraten

in Sahnesauce ^B,

dazu Apfelrotkraut ^F, glasierte Maronen,
hausgemachte Kartoffelklöße ^{A,B,C} € 17,30

Gänsebrust à la „orange“

in Orangensahne-Sauce ^B,

mit Preiselbeeren, Kroquetten ^{AC}
und Blattsalate in Orangen- Sahne ^B
€ 17,30

Gänsepfanne

Felsenkeller

gebratene Gänsebrust,
mit feinem Gemüse, Preiselbeerbirne,
Sauce à la hollandaise ^{A,B,I}
und Kroquetten ^{AC} € 19,80

Auf Vorbestellung

braten wir Ihnen eine / mehrere

ganze Gans / Gänse

ganz oder tranchiert

servieren wir sie Ihnen
mit Gänse- Sahnesauce ^B,
Birnen- Senfsauce ^B, Preiselbeersahne ^B,
Apfelrotkraut ^F, Speck- Rosenkohl ^{F3},
glasierte Maronen, Kroquetten ^{AC} und
Kartoffelklöße ^{A,B,C}

für 4 Personen € 79,60 = 19,90 € pP

für 5 Personen € 95,00 = 19,00 € pP

Dessert- Empfehlung

kleiner Pfannkuchen ^{A,B,C}

mit Himbeer- Panna Cotta- Füllung,
Vanilleiscreme und Schlagsahne € 4,00

Bratapfel ^{B,E} (Zubereitung ca 20 Min)

gefüllt, dazu Zimt- Preiselbeeren
und Vanilleis ^B € 5,20

alternativ zu unseren Saucen bieten wir Ihnen noch hausgemachte Senf- Saucen:

Orangen- und Williamschist- Birnen- Senfsaucen ^B, mit Einbecker Bio- Senf