

DAS LEGENDÄRE GROSSE GÄNSEESSEN

Ein Gruß aus der Küche des Iago

Französische Butter | Gänserillettes
Elsässer Landbrot

EINE GANZE IM OFEN GEBRATENE GANS

Aus deutscher Freilandhaltung mit bestem
natürlichem Futter großgezogen
- Live am Tisch tranchiert -

Beifußsauce | Apfelrotkohl mit Portwein gekocht | Selleriestampf mit
Williams-Birne & Vanille | glasierte französische Esskastanien
Kartoffelknödel mit Maronen gefüllt | Balsamicokirschen

Preis für die ganze Gans für 4 Personen | 240 Euro 6 Personen |
360 Euro

auch zur Abholung

Wir bitten unsere Gäste für das Gänseessen 24 Stunden im
Voraus zu reservieren.

1. November bis 23. Dezember

