

# 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

