Leonhard Bader
lago
Restaurant & Brasserie

DAS LEGENDÄRE GROSSE GÄNSEESSEN

Ein Gruß aus der Küche des lago
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 oder 6 Personen | 70 Euro p.P

auch zur Abholung

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



1. November bis 23. Dezember