

Gans



&

Gar



Ab dem 11.11.2017 (St. Martins Tag) als traditionelles Gänseessen bis 23.12.2017, ab dem 22.11.2017 auch mit Grünkohl anstelle Rot- oder Rosenkohl.

Bremer Gänse-Consomme € 4,20

Knuspriger Gänsebraten (Keule & Tranchen von der Brust) mit Kartoffelklößen, Rotkohl und Rosenkohl & Preiselbeeren Tellergericht € 23,50

(Nur auf Vorbestellung min. 2 Tage im voraus)

Eine komplette Gans frisch aus dem Ofen mit Kartoffelklößen, Rot- und Rosenkohl (für 4 Personen)

Als Aperitif inklusive 1 Glas Sherry pro Person

€ 89,90

Unsere unbedingte Weinempfehlung:

Plaisir de Lube , Frankreich / Bordeaux, AOP, trocken 2014

Gewinner der Goldmedaille der Berlin Wine Trophy 2015
40% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon und 30% Cabernet Franc sind die Basis für diesen geschmacklich sehr

ausgewogenen Roten. Superpreis!

0,2l € 5,90

0,75l € 22,00

Terra Barossa, Australien / Barossa Valley 2014

Thorn Clarke, Shiraz Cabernet ein trockener, beeriger Rotwein mit vollem Duft und leichten Tanninen. Cuvée aus Shiraz, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon. Harmonisches Barrique

(Ausbau für 12 Monate in amerikanischen und französischen Eichenfässern)

Spitzenwein!

0,2l € 9,50

0,75l € 35,00