-Geflügel vor den Festtagen-

Martinsgans – auf Vorbestellung ab 4 Personen (24 Std. vorher)

3 Gänge Martinsgans-Menü

Feine Festtagssuppe mit Eierstich und jungem Gemüse *A, C, G, L

***

Martinsgans, am Tisch tranchiert,
dazu wahlweise Rotkohl, Rosenkohl, Grünkohl & Klöße Thüringer Art, oder Kartoffeln *A,G H, L, M, O

***

Feiner Bratapfel mit Vanillesoße, Sahne & Minze *E,G,5,A **Preis 45.00 p.P.**

Weihnachtliches Geflügel

Gänsefett *A, E, G, L
mit Mischbrot ***3.90***

Terrine von Ente & Gans *A, C, G, 5, L, M, O
dazu Cumberlandsoße, Salatbukett, Butterlocke & Pumpernickel ***9.90***

Rosmarinkartoffeln *A, G, H, M, L, O
an Rahmwaldpilzen & Salatgarnitur ***18.90***

Konfierte Entenkeule *A, L, M, O, G
mit weihnachtlicher Füllung, Grünkohl & Klößen Thüringer Art ***23.90***

Duett von der Bauernente – Brust & Keule *A, L, M, O, 5
an Backpflaumensoße, dazu Rotkohl & Klöße Thüringer Art ***25.90***

Gänsebrust *3, G, L, O, A, E, C, M
an Beifußsoße, Rotkohl & Klößen Thüringer Art ***39.90***

Gänsekeule *3, G, L, O, A, E, C, M
an Beifußsoße, Grünkohl & Klößen Thüringer Art ***39.90***

Bratapfeleisdessert *C, G, E, 5, A
mit Zimt Parfait, Apfelchutney, Vanillesoße, Sahne & Minze ***11.90***