



Festspiele der Gans und Ente

Feldsalat im Preiselbeer Dressing

gebratene banseleber und geschmorter Kurbis		
Hausgemachte Gänse Ravioli mit Maronen und gebackenem Rosenkohl	als Hauptgang	21,50 € 24,50 €
Duett von der Heidelberger Ente Geschmorte Keule und rosa gebratene Brust Rotkraut und geschmälzte Kartoffelknödel		32,50 €
Krone Gänsebraten - Brust und Keule von der Gans		37,50 €

wahlweise mit Rosenkohl, Macaire Kartoffeln, Bratapfel

Maronen, Rotkohl und geschmälzte Kartoffelknödel

"Ganz viel Gans"
Eine ganze Gans frisch aus dem Ofen
für bis zu 5 Personen in 3 Gängen serviert:

215.00 €

12,00 €

Kleiner Feldsalat

gebratene Gänseleber und geschmortem Kürbis

Die ganze Gans am Tisch tranchiert

Natursauce, geschmorte Maronen Apfelrotkohl und geschmälzte Kartoffelknödel Rosenkohl, Macaire Kartoffeln Bratapfel

Nachtisch oder

Kaffeespezialität oder Verdauerle vom Obsthof Volk