



## „GANS KÖSTLICH“

### Geräucherte Entenbrust & Rapunzeln

Feldsalat | Himbeer-Honig-Dressing | Cranberrykompott

10,00 €

\*

### Gänseconsommé

Steinpilzravioli | Wurzel Julienne

8,00 €

\*

### Gefüllte Gänsebrust

Portwein-Cranberryjus | Speckrosenkohl | Gebratene Serviettenknödel

26,00 €

\*

### Confierte Gänsekeule

Orangenjus | Maronen | Apfelrotkohl | Kartoffelklöße | Semmelbutter

24,00 €

\*

### Gefüllter Marzipan-Bratapfel

Vanilleeis | Nusskrokant

7,00 €

---

### Gans für Vier im Restaurant Seasons \*

Eine ganze ofenfrische Gans, tranchiert und am Tisch serviert, mit  
glasierten Maronen | Orangenjus | Apfelrotkohl | Kartoffelklößen | Speckrosenkohl | Bratäpfeln

125,00 €

---

### Gans für Vier zu Hause \*

Ganze ofenfrische Gans zum selbst Erhitzen mit glasierten Maronen |  
Orangenjus | Apfelrotkohl | Kartoffelklößen | Speckrosenkohl | Bratäpfeln | 1 Fl. Rotwein

135,00 €

zzgl. 5,00 € für Einweggeschirr, alternativ ist das Mitbringen Ihres eigenen Transportgeschirrs möglich.

Wegen erhöhten Hygieneaufwands erlauben wir uns, für Restaurantbesucher zzgl. 2,50 € pro Gedeck zu berechnen.

Zu kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen geben wir Ihnen gerne Auskunft.

\* Vorbestellung mindestens 2 Tage vor Restaurantbesuch / Abholung.

Seasons

RESTAURANT IM PARKHOTEL