



„GANS KÖSTLICH“

Gänseconsommé

Steinpilzravioli | Wurzel Julienne

8,00 €

*

Geräucherte Entenbrust & Rapunzeln

Feldsalat | Himbeer-Honig-Dressing | Cranberrykompott

10,00 €

*

Gefüllte Gänsebrust

Portwein-Cranberryjus | Speckrosenkohl | Gebratene Serviettenknödel

26,00 €

*

Confierte Gänsekeule

Orangenus | Maronen | Apfelrotkohl | Kartoffelklöße | Semmelbutter

24,00 €

*

Gefüllter Marzipan-Bratapfel

Vanilleeis | Nusskrokant

7,00 €

Gans für Vier im Restaurant *

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

125,00 €

Gans für Vier zu Hause *

Ganze ofenfrische Gans zum selbst Erhitzen mit glasierten Maronen |
Orangenus | 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