



Martinsgansbuffet

11. November 2020 – 17:00 Uhr

Frisches Brot aus dem Holzbackofen, Baguette, Butter, Wildschmalz

Vorspeisen

Pastete von der Gans mit Sauce Cumberland, orientalischer Gänsestrudel mit Labneh, Gänserillette mit Apfel und Zwiebeln, Confierte Gänsekeule mit Rotkrautsalat, Ofenfrische Waldpilzquiche mit Kräuterschmand, Feldsalat mit Granatapfelkernen und krossem Speck, marinierter Rotkrautsalat mit Preiselbeeren, Kürbis-Birnensalat mit gerösteten Haselnüssen

Suppe

Borschtsch – russische Suppe mit Rote Bete und Wirsing

Hauptgänge

Brust und Keule von der Gans mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Bratapfel

Zander mit Kürbis-Gurken-Ragout und gebutterten Drillingen

Dessert

Gebrannte Maronencreme,

Lebkuchenmousse mit Portweinpflaumen

Birnen-Tartelette

Kernobststrudel mit Vanillesoße

Preis:

Pro Person 36,00

Kinder bis 12 J 18,00