

Gänse - Karte

Vorspeise : gebratene Gänseleber mit Feldsalat und Kartoffeldressing

Gänse - Kraftbrühe mit feinen Gemüsestreifen

*Gänsekeule „ Süß – Sauer „
Rosinensoße süß-sauer , Apfelrotkohl und Kartoffelklöße*

*Gefüllte Gänsekeule „ Chef „
mit gebratenen Zwiebeln , Rosenkohl und Bratkartoffeln*

*Gänsebraten nach Art des Hauses „von der ganzen Gans“
von Niederrheinischer Aufzucht , Glasierte Maronen , Bratapfel ,
Calvados Apfel- und Rosinensoße , Apfelrotkohl und Kartoffelklöße*

*Gänsebrust „ Normanische Art „
Bratapfel, glas. Maronen ,Apfelseife , Kohlröschen und Scheiben von Kräuterknödel*

*Chefs ganze GANS am Tisch flambiert und tranchiert
für 4 Personen , Feldsalat mit Gänseleber als Vorspeise*

*von niederrheinischer Aufzucht
Bratapfel, glas. Maronen , Apfel -und Rosinensoße
Rosenkohlröschen , Apfelrotkohl und Kartoffelklöße*

*Halbe Gans flambiert für 2 Personen
Auf Platte serviert, mit Calvados flambiert, Bratapfel,
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße*