



Weihnachtsangebote

**24.12.2021 Heilig Abend und 25.+26.12.2021 Weihnachtsfeiertage –
nur Abholung zwischen 10-12 Uhr**

Konventionelle 4kg Gans mit Rotkohl, Rosenkohl, Calvados Sauce,
Salzkartoffeln und Semmelknödel 150 €

Markeruper Freilandgans 4 kg mit Rotkohl, Rosenkohl, Calvados Sauce,
Salzkartoffeln und Semmelknödel 199 €

Ohne Beilagen abzüglich 45 € (Füllung und Sauce ist dabei)

½ Ente vom Bauern Wichmann mit Rotkohl, Calvados Sauce
und Semmelknödel 27,90 €

Das Geflügel holen Sie fertig gegart und kalt bei uns ab. Zu Hause brauchen Sie es dann nur
noch erhitzen und kross werden lassen. Anleitung liegt bei!

**25. + 26.12.2021 Weihnachtsfeiertage – Menü im Restaurant serviert
Zwischen 11.30 – 14 Uhr**

Vorspeise

Enten-Maronen Terrine, Feigen Chutney, Feldsalat, grüner Pfeffer
(Vegetarisch: Ziegenfrischkäse)

Hauptgänge zur Wahl:

Gebratene Entenbrust mit Calvados Sauce, Rotkohl, Semmelknödel und Maronen
oder

Geschmorte Gänsebrust mit Calvados Sauce, Rotkohl, Semmelknödel und Maronen
oder

Geschmorte Gänsekeule mit Calvados Sauce, Rotkohl, Semmelknödel und Maronen
oder

Hirschrücken und -braten, Pfeffer-Kirschjus, Rosenkohl und Kartoffelgratin
(Vegetarisch: Pilzragout mit Semmelknödel und winterliches Ofengemüse)

Dessert

Nougatmousse, Birnenkompott, Baumkuchen, weiße Schokolade

Menüpreis € 49 pro Person

Die Menüs können Sie auch kalt abholen und zu Hause nach Anleitung fertigkochen!
Bitte reservieren Sie Ihre Gans oder auch die Menüs rechtzeitig!