

Alles um die Gans ab 03. November

Geflügelkraftbrühe mit Gänsefleisch, feinen
Pfannenkuchenstreifen und Kräuter 5,50 €

Kross gebratene Gänsebrust
mit Maronensauce Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 19,90 €

Kross gebratene Gänsekeule
mit Preiselbeersauce Rotkohl und Kartoffelklöße 19,90 €

Ganze Gans für vier Personen

...für Sie am Tisch traniert...

(bitte um Voranmeldung)

inklusive **1 Flasche Wein**,
einer **Geflügelkraftbrühe** und
ein **knackiger Salat** mit
frisch gebratener **Gänseleber** vor ab.

Im ganzen „**kross gebratene Gans**“
mit Apfelrotkohl, Bratapfel,
Maronensauce und Kartoffelklößen
126,00 €

Wilde Zeiten in der „Trompete“!

Medaillons vom Wildschweinrücken „Westfälische Art“
serviert auf Pilzragout in Rahm, dazu reichen wir
Ihnen Krokette und
hauseingelegte Rotweinpflaumen 19,50 €

Zart geschmortes Rehragout „Diana“,
im eigenen Saft, mit Creme fraîche verfeinert,
dazu servieren wir Ihnen
geröstete Champignons und Apfelmus mit
Preiselbeeren, sowie Spätzle 18,50€