



Gans einmal ganz anders

Unser Küchenchef, Herr Karg, möchte Sie, liebe Gäste mit einer neuen Köstlichkeit von der kontrollierten Eifeler Weidegans, vom Jansenhof verwöhnen.

*Consommé von der Weidegans mit Korianderklößchen
und Sherry verfeinert*

7,00 Euro

*Knusprige Gänsebrust mit Lavendel-Apfelsoße, karamellisierten
Maronen und glasiertem Rosenkohl*

24,50 Euro

*Gänsekeule mit Hagebutten-Mandelsoße
Orangen-Koriander-Rotkohl*

23,50 Euro

*Beilagen: In der Gans gegarter Hefekloß
(mit Mandeln, kandierten Orangen, Rosinen)
oder hausgemachte Kräuter-Kartoffelklöße*

*Gerne empfehlen wir Ihnen dazu die korrespondierenden Weine
Familie Conrad und Ihr Team wünschen Ihnen einen guten Appetit*