

**Frische einheimische Freiland-Weide-Gans**  
**- vom „Geflügelhof Haug“ in Meßkirch-Rohrdorf -**

**Unser „Gänse-Menü“**

**Maronen-Rahmsüppchen**

mit gebackenem Strudel vom Gänseklein und Quitte

\*\*\*

**Gebratene einheimische Freiland-Gans**

mit Füllung von Zwiebel, Apfel, Semmel und Beifuß

**auf Gänsejus**

**dazu Rotkraut und hausgemachte Kartoffelknödel**

\*\*\*

**Kürbiskern-Honig-Parfait**

mit Cassis-Birne

**3-Gang „Gänse-Menü“ 55.00 €**

**Nur als Hauptgericht:**

**Portion einheimische Freiland-Gans 39.50 €**

-weitere Gerichte von der Freiland-Gans auf unserer Speisekarte.-

**Unsere „Gänse-Tage“ im November**

*Da wir unsere Gänse immer frisch im Ofen zubereiten, ist der Vorrat pro Tag begrenzt. Um uns die Planung zu vereinfachen, bitten wir Sie daher, rechtzeitig telefonisch zu reservieren, wenn Sie zu uns zum Gänse-Essen kommen möchten (bitte am Telefon erwähnen, dass Sie Gans wünschen). An folgenden Tagen, unseren „Gänse-Tagen“, bieten wir unser Gans-Menü und Gans portionsweise als Hauptgericht an (zusätzlich zur normalen Speisekarte):*

**Samstag, 9. November, mittags + abends**

**Sonntag, 10. November, mittags + abends**

**Montag, 11. November, mittags + abends (nur mit Vorbestellung)**

**Samstag, 16. November, mittags + abends**

**Sonntag, 17. November, mittags + abends**

**Freitag, 22. November, mittags + abends**

**Samstag, 23. November, mittags + abends**

**Sonntag, 24. November, mittags + abends**

***Auf Anfrage und ab mind. 4 Personen bereiten wir auch an anderen Tagen Gans zu.  
„Ganze Gans To go“ für zuhause ebenfalls auf Anfrage.***

