

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



-Nur an unseren „Gänse-Tagen“

Unser „Gänse-Menü“

Maronen-Sellerie-Rahmsüppchen
mit gebackenem Strudel vom Gänseklein

Gebratene einheimische Freiland-Weide-Gans
mit Füllung von Zwiebel, Apfel, Semmel und Beifuß
auf Gänsejus
dazu Rotkraut-Törtchen und hausgemachte Kartoffelknödel

Creme brulée von der Tonkabohne
mit Nuss-Eis auf Beerenkompott

-Portion Freiland-Gans auch nur als Hauptgericht erhältlich.-

-Kleine Änderungen am Menü noch möglich.-

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, 14. November 2026 mittags + abends

Sonntag, 15. November 2026 mittags + abends

Freitag, 20. November 2026 mittags + abends

Samstag, 21. November 2026 mittags + abends

Sonntag, 22. November 2026 mittags + abends

Freitag, 27. November 2026 mittags + abends

Samstag, 28. November 2026 mittags + abends

Sonntag, 29. November 2026 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.