Frische Freiland-Weide-Gans

-vom „Geflügelhof Haug“ in Meßkirch-Rohrdorf-

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

An unseren „Gänse-Tagen“:

Unser „Gänse-Menü“

Süßkartoffel-Rahmsüppchen
mit gebackenem „Wan Tan Täschle“ vom Gänseklein
***
Frische einheimische Freiland-Weide-Gans
-aus dem Ofen-
mit Füllung von Zwiebel, Apfel, Maronen, Semmel und Beifuß
auf Gänsejus
dazu Rotkraut-Törtchen und hausgemachte Kartoffelknödel
***
„Dessert-Variation“
mit Toblerone-Schokoladenmousse, Walnuss-Eis auf Beerenkompott
und Mango-Parfait

3-Gang „Gänse-Menü“ 57 €

Nur als Hauptgericht
Portion Freiland-Gans 39.80 €

- 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, 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.