



Ab 11.11.2017

Martinsgans Menü 2017

Kraftbrühe von der Gans mit Portwein und Knusperröllchen
bouillon of goose with port wine and crispy roll

**Brust und Keule von der Brandenburgischen Hafermast-Gans
mit Birnen-Rotkohl, Kartoffelknödel und Holunderbeerjus**
goose breast and leg with red cabbage, potato dumplings and elderberry gravy

**Warmer Gewürz-Schokoladenkuchen mit Portweifeigen, Krokant Eis und
karamellisierten Walnüssen**
warm spiced chocolate cake with port figs, brittle ice cream and caramelized walnuts

36,00 Euro pro Person / per person

