

FRISCHE GÄNSE IM PARKRESTAURANT

fresh prepared geese at Parkrestaurant

Crèmesuppe von Maronen und Äpfeln <i>cream of chestnuts and apples</i>	7,50 €
Gebratene Gänseleber an einem Balsamico- Linsensalat <i>roasted goose liver served with balsamic lentils salad</i>	9.50 €
Frische Gänsekeule mit Bratapfel, an einer Beifuß- Jus dazu Apfelrotkohl und Kartoffelknödel <i>fresh prepared leg of goose with baked apple, sauce of ambrosia, red cabbage refined with apples and potato dumplings</i>	17,50 €
Gänsebrust mit Apfelrotkohl, Maronen und Kartoffelknödel <i>breast of goose on red cabbage refined with apples with chestnuts and potato dumplings</i>	24.50 €
Schwarzwälder Kirschwasser Eisbömbchen mit Maraschino –Sabayon <i>frozen Black Forrest cake refined with spirit of cherry with sabayon flavoured with marashino</i>	8.50 €

Auf Vorbestellung

on pre- order

5 Kg ofenfrische Gans für 4- 6 Personen am Tisch tranchiert mit Apfelrotkohl, Maronen und Servietten-, sowie Kartoffelknödel <i>oven- fresh goose about 5 kilograms for approx. 4 - 6 persons carved at your table with red cabbage refined with apples, chestnuts and dumplings</i>	124,00 €
--	----------

Bitte beachten Sie, dass manche unserer Gerichte Allergene enthalten. Für Informationen über kennzeichnungspflichtige Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal. Wir helfen Ihnen gern!

Please not that some of our dishes contain allergens. For information about required allergens please ask a member of our service staff and we'll be happy to help you!