

Großes Martinsgansessen im Ratskeller

Traditionell und lecker im Geschmack

GÄNSEKEULE KNUSPRIG GEBRATEN – AUS DEM ROHR
mit sächsischen Kartoffelklößen und Apfelrotkohl (a, b, j, 3, 5, 13)



27,50 €

UNSER GÄNSESCHMAUS - ausreichend für 4 Personen

- Vorbestellung mind. 24 h vorher -

Ein festliches 3-Gänge-Menü in gemütlicher Atmosphäre
bei Kerzenschein und festlich gedecktem Tisch
inklusive einer Flasche Rotwein-Cuvee

* Maronencremesüppchen

* in der Röhre gebackene Freilandgans
- serviert im eigenen Saft -

mit hausgemachten Kartoffelklößen und Petersilienkartoffeln
dazu Apfelrotkohl und Speckrosenkohl

- für Sie am Tisch tranchiert -

* Lebkuchen Parfait mit Punschpflaumen

Gesamtpreis: 185,00 €

Übrigens: Wir beziehen unsere Gänse frisch vom Geflügelhof Weber aus Schönberg.
Die Freilandaufzucht und das langsame Wachstum der Gänse
sorgen für eine hervorragende Fleischqualität.

info@ratskeller-meissen.de • ☎ 03521 7274740

Martinsgansessen im Domkeller

TRADITIONELLES GÄNSEMENÜ ODER EINZELN ZU GENIEßEN

Zubereitet nach gutem altem Brauch und Qualität die man schmeckt.

- ❖ **Geflügel-Consommé mit Kürbistortellini (a, b, d, J, 8, 3, 11)**

Einzelpreis: 8,50 €

- ❖ **Knusprig gebratene Gänsekeule – aus dem Rohr - (b, d, g, 3, 5)
garniert mit Apfel-Zwiebel-Chutney,
serviert an frischem Burgunder-Rotkohl und
sächsischem Kartoffelkloß**

Einzelpreis: 27,50 €

- ❖ **Kürbiskernparfait (a, d, I)
mit Gewürzpflaumen und Mandelkrokant**

Einzelpreis: 9,50 €

Menüpreis gesamt nur 39,50 €



**Reservierung unter:
info@domkeller-meissen.de | ☎ 03521 - 457676**