

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 4-6 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, Petersilienkartoffeln
dazu Apfelrotkohl und Speckrosenkohl

- für Sie am Tisch tranchiert -

* Lebkuchen Panna Cotta 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 • Telefon: 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: 7,00 €

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

Einzelpreis: 27,50 €

- ❖ Kürbiskernparfait (a, d, i)
mit Gewürzpfäumen und Mandelkrokant

Einzelpreis: 8,00 €

Menüpreis gesamt nur 39,00 €



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