Dammmeisters traditionelles Gänsemenü

Suppe

fruchtige Kürbiscremesuppe

Zollbrücker Kürbisvariation | Sahne | Ingwer | Orange | Kürbiskernöl | Vanilleschaum

Hauptgang

Live am Tisch tranchierte Freilandgans aus dem Oderbruch

Orangensauce | Rotkohl | Grünkohl | Kartoffelklöße

Dessert

Tiramisu vom Christstollen

Mascarpone | Espresso | Amaretto | Bratapfelkompott | Marzipan | Tonka Bohnen Eis

Dammeisterei
www.dammmeisterei.de

58.5 pro Person

Reservierung notwendig!

Dieses Menü zeichnet sich durch Regionalität und Traditionellität aus, der Kürbis zur Suppe, die Apfel zum Füllen der Gänse, Enten und dem Bratapfelkompott, sowie das Tonkabohneneis stammen original aus unserem Dorf. Die Gänse und Enten sind wirkliche Freilandtiere aus dem Oderbruch und für die traditionelle Note sorgt das gemütliche Beisammensitzen und zuschauen, wie der Braten direkt bei Ihnen am Tisch tranchiert wird, sowie Omas gutes, altes Grünkohlrezept!