

Spezialitäten

Unsere Gänse-Entenspezialitäten

Landhotel „Zum grünen Baum“ -der singende Gastwirt



Was ganz(s) besonderes!

Bitte beachten Sie auch unsere Weinempfehlung aus unserem Keller zur Gans!

Gänsekraftbrühe mit Wurzelgemüse
und Gänseleberknödel € 4,20

Taltitzer Gänsebrust mit
Apfelrotkohl und Klößen € 15,40

Bauerngänsekeule mit
Apfelrotkohl und Klößen € 15,20

Silvio´s Gänse-Menü

Gänsekraftbrühe mit Wurzelgemüse und Gänseleberknödel
Gänsebrust
dazu Apfelrotkohl und Klöße
mit einem 1 Glas Rotwein aus unserem Weinkeller
hausgemachte Creme Brûlée
€ 25,60

Martinsgansspezialität für Single:
1/4 Martinsgans mit Apfelrotkohl und Klößen € 19,30

Martinsgansspezialität für 2 Personen:
1/2 Martinsgans mit Apfelrotkohl und Klößen € 42,00

Und ganz(s) zum Schluss:

Unsere Hausspezialität

Creme Brûlée € 3,20

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
und einen schönen Aufenthalt in unserem Haus.

Ihre Familie Kuhnert mit Team

