

Unser Gansmenü

ab 1. November 2023

Der kleine Gruß aus der Küche:

Hausmacher Gänseschmalz mit Röstzwiebeln, Meersalz und Brot

Vitaminchen

veggie-vegan: Bunte Wintersalate mit Granatäpfeln,
rote Bete, Orangenfilets und Olivenöl Croutons
(12,50 €)

Ofenfrisch und knusprig

unsere Gansbrust

mit Orange und Beifuß aus dem Backrohr, serviert in
feiner Gänse-Jus, dazu 2 Bayreuther Klöße,
Apfel-Blaukraut sowie kalt gerührte Preiselbeeren
(26,90 €)

Espresso-Spekulatius Panna Cotta

mit Mandarinen-Gel und Blaubeer-Eis
(9,50 €)

Menüpreis pro Person 45,00 €

(in Klammer Einzelpreise)

Nur auf Vorbestellung:

¼ knusprige Gans aus dem Backrohr

im eigenen Saft geschmort, mit 2 Bayreuther Klößen, Selleriesalat,
kaltgerührten Preiselbeeren und Apfel-Blaukraut
35,00 €

Eine ganze Gans (4000 g Rohgewicht)

für 4-5 Personen, zerteilt auf Platte, im eigenen Saft geschmort, mit
Bayreuther Klößen, Selleriesalat,
kalt gerührten Preiselbeeren und Apfel-Blaukraut
120,00 € (auch to go)

Tel. 0921 7867250 oder e-mail info@doetzers.de

Bitte beachten Sie, dass aufgrund der aktuellen Situation Preisänderungen möglich sind.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Nichterscheinen bzw. nicht rechtzeitiger Stornierung eine Stornierungsgebühr (20,00 € pro Person) verrechnen. Vor allem in der Weihnachtszeit sind die Plätze knapp. Sogenannte „NO SHOWS“ haben in letzter Zeit stark zugenommen.

Wir bitten um Verständnis für diese Maßnahme.