

2 GängeMenü (Wahlweise mit Vorspeise oder Dessert) Menü 1

Kräftige Entenconsommé mit feinen Gemüsejulienne

oder

Feiner Wildkräutersalat mit Cherrytomaten und Parmesansplitter

**:

Ofenfrischer knuspriger Gänsebraten von Brust und Keule mit unserer klassischen Gänsesauce, hausgemachtem Apfelrotkohl, Grünkohl und geschmelztem Kartoffelkloß

oder

Weihnachtliches Dessert

p.P. € 79

2 Gänge Menü (Wahlweise mit Vorspeise oder Dessert)

Menü 2

Kräftige Entenconsommé mit feinen Gemüsejulienne

oder

Feiner Wildkräutersalat mit Cherrytomaten und Parmesansplitter

Halbe ofenfrische Ente – in bewährter Laschoriqualität knusprig und zart, mit unserer klassischen Entensauce, Apfelrotkohl und in Butter geschmelzter Kartoffelkloß

oder

Weihnachtliches Dessert

p.P. € 69

3 Gänge + 13,00€ p.P



2 Gänge Menü (Wahlweise mit Vorspeise oder Dessert)

Menü 3

Kräftige Entenconsommé mit feinen Gemüsejulienne

oder

Feiner Wildkräutersalat mit Cherrytomaten und Parmesansplitter

2 Tournedos vom Rinderfilet mit Sauce Bernaise, feinem tournierten Gemüse, gebratenem grünen Spargel dazu französische Kartöffelchen in der Schale

oder

Weihnachtliches Dessert

p.P. € 89

2 Gänge Menü (Wahlweise mit Vorspeise oder Dessert)

Menü 4

Kräftige Entenconsommé mit feinen Gemüsejulienne

oder

Feiner Wildkräutersalat mit Cherrytomaten und Parmesansplitter

Fangfrisches isländisches Lachsfilet (A.S.C. zertifiziert) mit grünem Spargel, Sauce Bernaise und französischen Kartöffelchen in der Schale

oder

Weihnachtliches Dessert

p.P. € 85

3 Gänge + 13,00€ p.P



Vegetarisches 2 GängeMenü (Wahlweise mit Vorspeise oder Dessert)

Cremiges Kürbis-Ingwer Süppchen

Gemischte Waldpilzpfanne mit frischen Steinpilzen, Kräuterseitlingen, Austernpilzen, Steinchampignons und Maronen, zubereitet mit einem Schuss Chablis und Creme Fraiche, dazu 2 geschmelzte Butterklöße und reichlich frischer Bio-Petersilie

oder

Weihnachtliches Dessert

p.P. € 69

3 Gänge + 13,00€ p.P

Kindermenü – 2 Gänge (bis 12 Jahre)

Kleines Original Wiener Kalbsschnitzel mit frischem tournierten Gemüse und Pommes frites

Weihnachtliches Dessert



Gänseessen im Alten Krug (auch außer Haus – nur auf Vorbestellung)

Kräftige Entenconsomé mit frischen Gemüsejulienne

Eine ganze Gans (ca. 4.600 g) für 4-5 Personen knusprig gebraten, mit unserer klassischen Gänsesauce, dazu Schüsseln mit Apfelrotkohl, Grünkohl und Kartoffelklöße

€ 249

Als 3 Gänge Menü mit einem weihnachtlichen Dessert + 13,00€