

# HERZLICH WILLKOMMEN

„Ganze Gans in Stücken“



## *Fliederhof Gänsemenu*

Samt weißes Gänseschmalz  
auf kernigem Brot von Tante Marion



Feine Gänsebouillon  
mit Gänseklein, Flädle und Gemüse



Klassischer Gänsebraten, wahlweise Brust oder Keule,  
an hausgemachten Apfelrotkohl, Grünkohl  
und Kartoffelklößen <sup>1, 3, 4)</sup>, dazu Orangensoße



Tonka Bohnen  
Creme brûlée`



Preis im Menü pro Person 38 EUR



### **Wein – Tipp!** **Weingut Nieport**

Portugal – Douro

**Fabelhaft Tinto**

**Douro D.O.C.**

Niepoort Vinhos S.A.

Niepoort for Beginners – herrlich weich und doch dicht und stoffig  
mit den eleganten Aromen reifer Kirschen und Beeren  
in einem seidig-würzigen Geschmack.

Ein ausgewogener Wein mit leicht süßlichem Tannin

Glas 0,1l 5,00 Euro

Glas 0,2l 8,80 Euro

Flasche 0,75l 25,80 Euro