



„GANS TRADITIONELL“

Westfälisches Gänseessen
im 1648

VORSPEISE

Tatar von Norweger Lachs,
Apfel, rote Bete und
getrüffelter Kartoffelschaum

SUPPE

Kürbiscremesuppe mit Habanero

HAUPTGANG

Frische Martinsgans Brust und Keule,
Orangensauce, Portweinmarone,
Rotkraut und Klöße

DESSERT

Gefüllter Bratapfel mit Vanillesauce



Alexianer