

Dammmeisters traditionelles Gänsemenü

S u p p e

fruchtige Kürbiscremesuppe

Zollbrücker Kürbisvariation | Sahne | Ingwer | Orange | Kürbiskernöl |
Vanilleschaum

H a u p t g a n g

Live am Tisch tranchierte Freilandgans aus dem Oderbruch

Orangensauce | Rotkohl | Grünkohl | Kartoffelklöße

D e s s e r t

Tranche vom hausgebackenen Baumkuchen

Zollbrücker Bratapfelkompott | Zollbrücker Tonka Bohnen Eis

www.dammmeistereide

54.5 pro Person

Reservierung notwendig!

Dieses Menü zeichnet sich durch Regionalität und Traditionellität aus, der Kürbis zur Suppe, die Apfel zum Füllen der Gänse, Enten und dem Bratapfelkompott, sowie das Tonkabohneneis stammen original aus unserem Dorf. Die Gänse und Enten sind wirkliche Freilandtiere aus dem Oderbruch und für die traditionelle Note sorgt das gemütliche Beisammensitzen und zuschauen, wie der Braten direkt bei Ihnen am Tisch tranchiert wird, sowie Omas gutes, altes Grünkohlrezept!