



Herzlich Willkommen
zum traditionellen, ganze Gans Essen!

Wir empfehlen als Aperitif

“KnallKöm” feinstes Kribbelwater... **Piccolo** 0,2 l € 6,50

Martini Bianco oder Rosso auf Eis 5 cl € 5,50

und zum Gänse Essen einen Rotwein...

Merlot – Chile- Alpaca 0,75 l € 25,90
Trocken 0,2 l € 7,50
mittelkräftig, ausgewogen

Paar Südafrika, Shiraz 0,75 l € 25,90
MAN Family Wines, 0,2 l € 7,50
trocken

Rheinhessen, Dornfelder 0,75 l € 25,90
Schlossmühlenhof, feinherb 0,2 l € 7,50

oder lieber Weißwein:

Grauer Burgunder , Gut Wassenweiler 1,0 l € 34,50
-trocken - 0,2 l € 7,50

**Viele weitere Getränke zur Auswahl
sprechen Sie unseren Service an!**

UNSERE VORSPEISEN EMPFEHLUNG:

Gebratene Gänseleber

auf winterlichem Salat Euro 14,50

“GANZE GANS” für 4 Personen

am Tisch tranchiert mit

Apfelrotkohl und Rosenkohl,
Kartoffelknödel, Salzkartoffeln
dazu eigene Sauce der Martin´s Gans!

pro Person Euro 34,50

UNSERE DESSERT EMPFEHLUNG

Hausgemachtes Zimt Parfait

mit warmen Portwein Zwetschgen Euro 9,50

Warmer Apfelstrudel

mit Vanillesauce und Vanilleeis Euro 8,50

oder ein Digestif oder eine Kaffeespezialität!

**Guten Appetit, Eurer Team www.Wuemmeblick.de!
Höftdeich 11, 28865 Lilienthal Tel. 04292-9516**