

# Strönholt

BISTRO · CAFE · RESTAURANT

## STRÖNHOLT'S GÄNSEMONAT

Nicht nur am Martinstag, sondern von November bis Dezember, verwöhnt Sie das Kulinarik-Team im Restaurant Strönholt „Gans“ besonders.

Unter anderem als geräucherte Brust, als kräftiges Süsspchen oder klassisch als Gänsekeule mit Kartoffelknödeln, Apfelrotkohl und einer köstlichen Sauce.

### VORWEG

**GERÄUCHERTE GÄNSEBRUST** 15  
auf Feldsalat mit Preiselbeer-Dressing, Kartoffelstroh und Orangenfilets

### ZWISCHENDURCH

**MARONEN-WILDGEFLÜGEL-RAHMSUPPE** 16  
mit knuspriger Praline und Dattel im Speckmantel

### HAUPTSÄCHLICH

**WINTERLICHES RAGOUT** 32  
von der Gans mit Kürbisravioli, blättrigem Rosenkohl, eingelegtem Kürbis und Kirsch-Röstzwiebeln-Jus

**GNOCCHI** 26  
mit eingelegten Preiselbeeren, Rotkohl, Kürbis und weißer Bratpfelsauce

**KNUSPRIGE GÄNSEKEULE** 34  
mit Apfelrotkohl, marinierten Cranberrys, Kartoffelknödeln und Preiselbeer-Jus

Gerne sind wir Ihnen mit unserer separaten Allergikerkarte behilflich.  
Alle Preise in EURO und inklusive MwSt.