

# 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

<b>GERÄUCHERTE GÄNSEBRUST</b>	15
auf Feldsalat mit Preiselbeer-Dressing, Kartoffelstroh und Orangenfilets	

### ZWISCHENDURCH

<b>MARONEN-WILDGEFLÜGEL-RAHMSUPPE</b>	16
mit knuspriger Praline und Dattel im Speckmantel	

### HAUPTSÄCHLICH

<b>WINTERLICHES RAGOUT</b>	32
von der Gans mit Kürbisravioli, blättrigem Rosenkohl, eingelegtem Kürbis und Kirsch-Röstzwiebeln-Jus	
<b>GNOCCHI</b>	26
mit eingelegten Preiselbeeren, Rotkohl, Kürbis und weißer Bratapfelsauce	
<b>KNUSPRIGE GÄNSEKEULE</b>	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.