

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 Süppchen oder der klassischen Gänsekeule mit Kartoffelklößen, 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-Röstzwiebel-Jus	
GNOCCHI	28
glasiert mit Kürbis mit gerösteten Nüssen, Cranberries und Wacholderschaumsauce	
KNUSPRIGE GÄNSEKEULE	34
mit Apfelrotkohl, marinierten Cranberries, Kartoffelknödeln und Preiselbeer-Jus	