

Liebe Gäste!

...nicht vergessen!

-Wie jedes Jahr-

...ab 1. November

„Traditionelles Gänseessen“

(Stück von der Brust und der Keule) mit Maronenjus, Apfelrotkohl,
Kartoffelkloß mit Kräuterschmelz und Marzipan-Rosinen-Bratapfel



Unsere Gänse werden täglich frisch „im Ganzen“ gebraten
und in der Küche zerlegt.

Jeder Gast bekommt eine viertel Gans kross als gaense
Tellergericht serviert.



Um sicherzustellen, dass Sie eine Portion unserer täglich frisch zubereiteten
Gänse erhaschen, empfiehlt es sich rechtzeitig vorzubestellen, da wir immer
nur eine beschränkte Portionszahl zubereiten.

Ihr „Mühle-Team“ wünscht Guten Appetit!