

Gans Famos
01.11. bis 31.12.2018

Die Meisterküche serviert den Herbst- und Winterschmaus
täglich mittags und abends.

Ausgesuchte, artgerecht aufgezogene und ernährte
Gänse kommen bei Raphael's auf den Tisch.

Traditionelle Zubereitung mit klassischen Beilagen wie
Trauben | Maronen | Bratapfel | Speckrosenkohl
oder Apfelrotkohl | hausgemachte Klöße
begleiten die Gänsekeule- oder Gänsebrust-Gerichte.
Die ganze Gans ist im Restaurant nach Vorbestellung
ebenfalls tagtäglich zu genießen.

Traditionelles Gänseessen

Kross gebackene Gänsebrust oder kross gebackene Gänsekeule

Trauben | Maronen k | Preiselbeeren | Bratapfel k | Sauce

25,50 EUR*

Gänsekombination: kross gebackene Gänsekeule & Brust

Trauben | Maronen k | Preiselbeeren | Bratapfel k | Sauce d
dazu wahlweise hausgemachte Kartoffelklöße adi oder Kartoffeln
fruchtiger Apfelrotkohl oder Speck-Rosenkohl oder Feldsalat

31,50 EUR*

Ganze Gans, kross gebacken - am Tisch tranchiert

auf Vorbestellung für vier Personen
dazu servieren wir gemischte Beilagen.

99,00 EUR*