



RESTAURANT | LOUNGE | CATERING

Live with a little spice

Schuh's Martinsgans-Woche

Ab dem 03.11.2020 – 21.11.2021

Von deutschen und glücklichen Freilandgänsen - unsere Gänse kommen aus einer Artgerechten Freilandhaltung, in Deutschland. Es geht gegen unsere Prinzipien auf Billigware aus Massentierhaltung zurück zu greifen. Qualität hat seinen Preis!

Vorspeisen

Hausgemachtes Gänseschmalz auf frischem Bauernbrot Äpfel und Zwiebel	9,50 Euro
Gebratene Gänseleber marinierter Kräutersalat alter Balsamico gebackenes Kartoffelstroh	13,00 Euro
Gebackene Praline von der Gans Rotkrautsalat marinierter Feldsalat	13,50 Euro
Essenz von der glücklichen Freiland Gans hausgemachte Maultaschen	10,00 Euro

Hauptgang

geschmorte Brust & Keule von der glücklichen Freiland Gans Gänse Rotweinsöße karamellisiertes Apfelrotkraut glasierte Maronen hausgemachte Kartoffelknödel	38,00 Euro
1 ganze glückliche Freiland Gans Gänse-Rotweinsöße karamellisiertes Apfelrotkraut glasierte Maronen hausgemachte Kartoffelknödel	
im Restaurant	190,00 Euro
bei Abholung	160,00 Euro

*Ganze Gans bitte mind. 24 Stunden vorbestellen