



**Hotel Landhaus Silbertanne** \*\*\*  
Restaurant „Leinweberstube“

*Ihr Urlaub ... natürlich bei uns!*



**ab Sonntag, 25. Oktober 2020**

## Alles rund um die Gans

Genießen Sie unsere leckeren Gerichte und ausgefallene Kreationen rund um die Gans und weiterem Geflügel bereits ab dem 25. Oktober 2020. In unseren gemütlichen Räumlichkeiten mit ansprechendem Ambiente und hübscher Dekoration kommt keine Langeweile auf. Gerne servieren wir Ihnen natürlich auch die passenden Getränke dazu. Lassen Sie sich von uns rundherum verwöhnen. Wir freuen uns auf einen Besuch von Ihnen.

Ab „Martinstag“, den 11.11.2020, bereiten wir Ihnen auf Vorbestellung auch gerne wieder ganze Gänse mit klassischen Beilagen wie feinem Apfelrotkohl, deftigem Grün- und Rosenkohlgemüse, hausgemachte Kartoffelklöße sowie (sofern Sie es wünschen selbstverständlich) auch verschiedenen Füllungen von herzhaft und deftig bis ausgefallen und fein zu.

Lassen Sie sich von uns beraten.

### – Auszug aus der Speisekarte –

Zart gegarte Gänsekeule in Honig-Ingwersauce, wahlweise mit Rot-, Grün- oder Rosenkohlgemüse, gefüllter Schmorapfel und Kartoffelklöße  
Preis pro Person: 24,60 €

\*\*\*\*\*

Knusprige Gansbrust auf Cranberrysauce, wahlweise mit Rot-, Grün- oder Rosenkohlgemüse, Marzipanbratapfel und Kartoffelknödel  
Preis pro Person: 24,60 €

### – Auf Vorbestellung ab 4 Personen –

Ofenfrisch geschmorte Hafermastgans „nach Großmutter Art“ auf Orangen-Vanilletee-Sauce, dazu Rot-, Grün- sowie Rosenkohlgemüse, glasierte Maronen, gefüllte Marzipan-Schmoräpfel und feine hausgemachte Kartoffelklöße  
Preis pro Person: 31,90 €

### – am Tisch tranchiert und vorgelegt –

Gerne bereiten wir Ihnen Ihre Gans auch mit einer Füllung bestehend aus Schweinegehacktem mit sautierter Gänseleber und Calvados oder eines Hefekloßteiges mit Dörrobst zu.  
Preis pro Person: 35,90 €