

- ENTLICH GANS FESTLICH -

- Paulaner Spezial Menu -

Kürbis – Orangensuppe mit Zimtsahne und Lachspraline 7,20 €
Pumpkin orange soup with cinnamon cream and salmon praline

Portion frischer Grünkohl mit Salzkartoffeln 11,50 €
Portion of fresh kale with boild potatoes

mit Bregenwurst 14,90 €
with Bregenwurst

mit Bregenwurst und Kassler 17,90 €
with Bregenwurst and cured ham

Gänsekeule wahlweise 17,50 €
Goose leg optionally

„Klassisch“ mit Apfelrotkohl und Kartoffelkloß
“classic” with red cabbage and potato dumpling

„Berliner Art“ mit Grünkohl und Salzkartoffeln
“Berliner Art” with fresh kale and salt potatoes

Brust und Keule von der Gans an Apfelrotkohl und Kartoffelkloß 19,50 €
Breast and leg of goose on red cabbage and potato dumpling

½ Ente an Kirschsauce 18,90 €
dazu winterliches Wurzelgemüse und Kartoffelpüree
½ duck with cherry sauce and wintry vegetables and mashed potatoes

Rosa gebratene Entenbrust auf Orangen – Limettensauce 17,50 €
dazu Rosenkohl und Kartoffel - Meerrettichtaler
Pink roast duck breast on orange-lime sauce with brussels sprouts and potatoes – horseradish taler

Ofenfrische Martinsgans (für ca. 4 – 5 Personen auf Vorbestellung) 99,00 €

Im Ganzen serviert, von uns tranchiert, dazu Kartoffelklöße, Orangenrotkraut, karamalisierte Kastanien und eine Flasche Rotwein 0,75 l

Oven-fresh Martinsgans served whole, carved by us, with potato dumplings, orange red cabbage, caramelized chestnuts and a bottle of red wine 0.75 l