

## Eine Vorschau auf die kommenden Highlights:

**Ab dem 09.11.2019** leiten wir offiziell die Vorweihnachtszeit ein. Klassische, saisonale und regionale Produkte werden nach FISCHclub -Art interpretiert und in etwas veränderter Form serviert.

## Unser Menü zur Gänsezeit

### **Gegrillte Jacobsmuschel**

sous vide gegarter Gewürzkürbis, leichte Wasabigrème

\*\*\*

### **Gänsebraten von der Freilandgans**

Markeruper Gans J.Klingenhoff

Rotkohl, Mango-Chutney, Laugen-Semmelknödel, Bratenjus

**oder**

### **Lengfilet vom Grill**

Kartoffel-Kräuterstampf, sautierter Grünkohl, Mandelbutter

\*\*\*

### **Krokantparfait**

Vanille-Bratapfel

**Menü je Person EUR 39,9**

---

## „Ganze“ Gans

**Auf Vorbestellung** bereiten wir Ihnen eine „ganze“ Gans zu und tranchieren Sie Ihnen am Tisch. Serviert mit klassischen Beilagen. (Apfel-Rotkohl, Kartoffelklößen und Gänsejus)

**1 Gans für 4 Personen EUR 158**

**für 6 Personen EUR 237**

*(Jeweils 1 Person zusätzlich ist möglich. Dann EUR 15 für Beilagen, Teller etc)*

---

## Grünkohl

### **Dithmarscher Grünkohl**

Kassler, Kochwurst und karamellisierte Kartoffeln

**EUR 18,8 je Person**

---

## Grünkohl satt

(perfekt für kleinere Familienfeiern)

**EUR 26,9 je Person inkl. einem Kümmel als Verteiler**