



Alle Jahre wieder kommt die Gänsezeit. Was gibt es Schöneres als in der dunklen Jahreszeit das traditionelle Martinsgänse-Essen mit seinen Lieben zu genießen ?

Vom 6. November bis 21. Dezember werden in unserem Hause wieder die Gänse ofenfrisch zubereitet.

Die ganze Gans „Gan(z)s gan(s)z“ kann für 4 Personen in folgenden Varianten genossen werden:

Im Restaurant mit liebevoll gedecktem Tisch:

Ganze Gans tranchiert, mit reichlich Beilagen, Apfelrotkohl, Bratapfelgarnitur mit Preiselbeer, Rosenkohl und dem traditionellen Kartoffelkloß

für 4 Personen: 129,- €

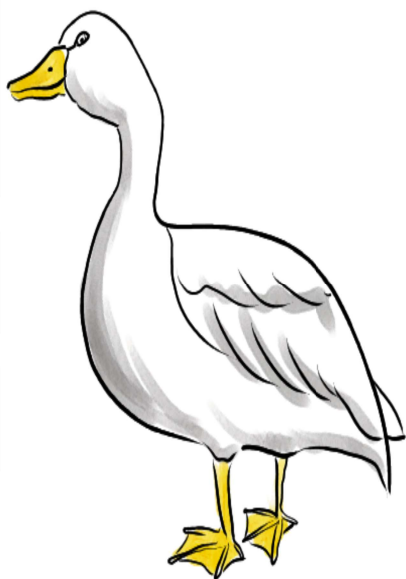
Gan(s)z to-go: für 4 Personen vorbereitet, mit Kartoffelklößen, Rosenkohl und Apfelrotkohl
für 99,- €

Vorraussetzung: 48 Stunden Vorbestellung!

Unsere „Gans á la Carte“ ,

auch ohne Vorbestellung, zu unseren Küchenöffnungszeiten,
als Tellergericht serviert:

Tranchen von der Gänsebrust mit Apfelrotkohl, Bratapfelgarnitur mit Preiselbeer und Rotkohl
für : 26,50 €



Tisch-Reservation:
Tel: 05281 – 980 30
oder per Email:
info@hotelsonnenhof.com

Öffnungszeiten:
DO bis MO von 18.00 bis 21.30 Uhr
(warme Küche bis 20.00 Uhr)

SA&SO: von 12.00 bis 14.00 Uhr
Abends: von 18.00 bis 21.30 Uhr
(warme Küche bis 20.00 Uhr)