

Mittwoch, 14. November 2018

G A N S

**Eine Portion Gänsebraten frisch aus dem Ofen mit Rotkohl, Grünkohl, Kartoffelklößen⁷
und einem Bratapfel mit Preiselbeeren 31,00**

Für 4 Personen (nur auf Vorbestellung):

**Eine ganze, knusprig gebratene Gans frisch aus dem Ofen mit Rotkohl, Grünkohl, Kartoffelklößen⁷
und Bratäpfeln mit Preiselbeeren (Beilagen werden auf Wunsch nachgereicht) 120,00**



Kartoffelsuppe mit Schinkenknacker^{1,3,6} (auf Wunsch vegetarisch) 6,00

Klare Fischsuppe mit Hechtklößchen, Zander, Muscheln und knackigem Gemüse 7,50

Kleiner Salatteller 4,50

Matjessalat¹ mit Roter Bete, Apfel, Dillschmand und geröstetem Brot 8,50



Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Kartoffelsalat und Gurkensalat 20,90

Königsberger Klopse (aus Kalbfleisch) mit Kapernsoße, Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat 14,50

Backhähnchenbrust mit Kartoffel-Feldsalat und Kürbiskern-Schmand 18,50

Rindersaftgulasch mit Semmelknödeln 15,50



**Forelle vom Forellenhof Rottstock in Kapernbutter gebraten
mit Salzkartoffeln und kleinem Salat 17,50**



Salatteller mit überbackenem Ziegenkäse, gerösteten Sonnenblumenkernen und Sesam 13,50

Senfeier mit Quetschkartoffeln vegetarisch 9,50

Käsespätzle mit Blattspinat, Röstzwiebeln und kleinem Salat vegetarisch 13,50



Apfelstrudel mit Rosinen, Nüssen und Vanillesoße 6,90

Grießflammerie mit Pflaumenkompott 6,00

Dazu passend ein Glas Süßwein:

2006 Riesling Auslese „Serrig Schloss Saarsteiner“ Schloss Saarstein (VdP), Mosel, Glas 5cl 5,00

Alle Gerichte werden frisch zubereitet. Es kann bei vollbesetzter Gaststätte zu Wartezeiten kommen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Alle Preise in Euro.

www.prater-gaststaette.de