

Knusprige Gänse – Zeit

Kürbiscremesuppe

6,90€

Knusprige Gänsekeule mit Apfelrotkohl dazu Kartoffelklöße

27,00€

Gänsebrust mit Rosenkohl und Kartoffelklößen

26,00€

Knusprig gebratene Ente dazu Kartoffelklöße und Apfelrotkohl

24,00€

Geschmack von Winter und Gemütlichkeit

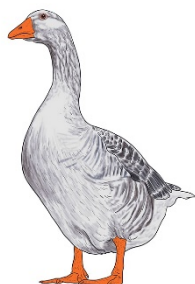
Bratapfel Mule (erfrischender alkoholhaltiger Longdrink)

7,50€

Auf Vorbestellung

Ganze Gans dazu Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelkloß, Kroketten,
Soße und gebackene Apfelringe

36,00€p.P.



Zutaten

- 90 ml Bratapfellikör
- 30 ml frisch gepresster Limettensaft



- 90 ml Ginger Ale
- 1 Zimtstange (für die Garnitur)
- Frische Apfelscheiben (für die Garnitur)
- Eiswürfel

Anleitung

1. Glas vorbereiten:
2. Fülle ein Mule-Becher oder ein Longdrinkglas bis zur Hälfte mit Eiswürfeln.
Dies hält den Cocktail angenehm kalt und sorgt für die typische Erfrischung.
3. Zutaten kombinieren:
4. Gieße den Bratapfellikör und den frisch gepressten Limettensaft über die Eiswürfel. Fülle das Glas anschließend mit Ginger Ale auf und rühre vorsichtig um, damit die Aromen sich perfekt verbinden.
5. Garnieren:
6. Platziere eine Zimtstange im Glas und füge frische Apfelscheiben als Garnitur hinzu. Für ein intensiveres Aroma kannst du die Apfelscheiben leicht mit Zimt bestäuben.