

Knusprige Gänse – Zeit

Kürbiscremesuppe **6,90€**

Knusprige Gänsekeule mit Apfelrotkohl dazu Kartoffelklöße **27,00€**

Gänsebrust mit Rosenkohl und Kartoffelklößen
26,00€

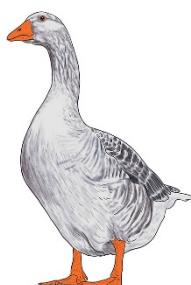
Knusprig gebratene Ente dazu Kartoffelklöße und Apfelrotkohl

24,00€

Geschmack von Winter und Gemütlichkeit
Bratapfel Mule (erfrischender alkoholhaltiger Longdrink) **7,50€**

Auf Vorbestellung **36,00€ p.P.**

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



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. Füll 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.