



Unsere Aperitif – Empfehlung:

**„WINTERSPRITZ“ mit Aperol, Cranberrysaft
und Prosecco Spumante aufgegossen
6,50 €**

Unser Gansmenü (ab 9. Nov. 2021)

**Der kleine Gruß aus der Küche
Hausmacher Gänseschmalz mit Röstzwiebeln, Meersalz und Brot**

**Bunte Wintersalate
mit einer Kürbis- Holundervinaigrette , Walnuss Croutons und
gerösteten Kürbiskernen (veggie-vegan)**

**Ofenfrisch und Knusprig- unsere Gansbrust
mit Apfel und Beifuß aus dem Backrohr,
serviert in feiner Gänse-Jus, dazu 2 Bayreuther Klöße,
Blaukraut sowie ein Apfel-Preiselbeer-Chutney**

**„Christmas Tiramisu“
unser Tiramisu zur Weihnachtszeit
serviert mit Nougat, Mascarpone, Lebkuchen, Punsch-Beerenragout
und einem Vanille- Tonkabohnen-Crumble**

**Menüpreis pro Person
35,00 €**

Auf Vorbestellung

**¼ knusprige Gans aus dem Backrohr
im eigenen Saft geschmort mit 2 Bayreuther Klößen, Selleriesalat,
Apfel-Preiselbeer-Chutney und Blaukraut
25,50 €**

**Eine ganze Gans (ca. 4400 g Rohgewicht)
für 4 Personen, zerteilt auf Platte mit verschiedenen Beilagen (
siehe oben)
95,00 €**

**Selbstverständlich stellen wir ihnen auch ein individuelles
Weihnachtsmenü zusammen!**

Unser Restaurant für Feierlichkeiten !

**Für Ihre individuelle Weihnachtsfeier, Betriebsfeier oder private
Feierlichkeiten. Es erwarten Sie separate Räume mit bis zu 50 Plätzen
und iner gemütlichen Bar in gewohnt angenehmer Atmosphäre.**

**Öffnungszeiten an den Feiertagen
24.12. geschlossen
25.12 mittags geöffnet
26.12 mittags und abends geöffnet**

**Es gibt ausschließlich ein Weihnachtsmenü zum Aussuchen der
Gerichte.**

**Tel. 0921 7867250
oder e-mail info@doetzers.de**

**Bitte beachten Sie, dass aufgrund der aktuellen Situation
Preisänderungen möglich sind.**

**Denken Sie bitte auch rechtzeitig an Ihre Silvesterreservierung:
Gourmetmenü Beginn 18:30 Uhr bis 23:00 Uhr**

