



BARBADOS



Vorspeisen & Snacks

Vorspeisensalat mit karamellierte Apfelspalten, Blauschimmelpraline (Blauschimmel, Walnüsse, Petersilie, Kürbis)	8,50
Pilzsuppe mit Thymian-Croutons	5,90
Rote Beete Suppe mit gebratenem Speck & Jakobsmuschel	7,50
Würzfleisch vom Geflügel im Blätterteig Cheddar überbacken	6,80
Maiskolben Salty-Sweet Gegrillter Maiskolben, Agaven-Salz-Marinade	5,50



Hauptspeise

Martinsgans (mit oder ohne Raucharoma) inkl. fünf Beilage	89,00 €
Gänsekeule inkl. Beilage (maximal zwei Beilagen)	19,50 €
Gänse-Brust inkl. Beilage (maximal zwei Beilagen)	17,50 €
Vegetarischer Strudel aus der Jack-Frucht Walnüsse, Kräuterseitling, Kürbiswürfe, Ziegenkäse	14,50 €



Beilagen zur Wahl

Wähle max. 5 Beilagen zur Martinsgans
Wähle max. 2 Beilagen zur Brust oder Keule.

Rotkohl - Beilage

- Rotkohl klassisch
- Birnen-Rotkohl
- Cranberry-Rotkohl



BARBADOS

Sättigungsbeilage

- Kartoffeln
- Klöße klassisch
- Süßkartoffel-Klöße
- Kürbis-Kartoffel-Stampf
- Orientalischer Couscous mit Feigen, Datteln, Orientalischen Gewürzen

Gemüse-Beilage

- Glasierte Möhren
- Gebratener Rosenkohl
- Maronen
- Speckbohnen

Soßen - suche dir zwei Soßen zur Gans aus

- Klassisch
- Cranberrysoße
- Pflaumensoße



Dessert

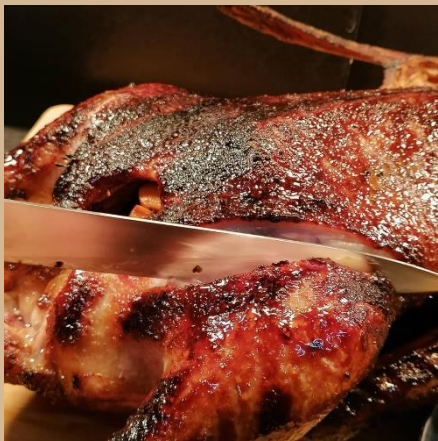
Süße Gnocchi mit karamellisierten Pflaumen und Zimtbrösel	6,50
Kirsch-Schoko-Strudel , karamellisierten Mandeln mit Cranberry-Cassis-Soße	6,90
Eierkuchen mit Pflaumen und Vanillesoße	5,50

Weinempfehlung Gans

Malbec, trocken Argentinien körperreich, würzige & beerige Aromen, geschmacklich weich,	16,50
Wakefield, Shiraz trocken Australien in der Nase dunkle Schokolade, Eukalyptus, Pflaume, kräftig, feine Säure	16,50



BARBADOS



Quelle: Eigene Bilder

RESTAURANT • BARBECUE • CATERING

Martinsgans & Weihnachtsgans

- aus dem Smoker -

Aktion vom 11. November bis 26 Dezember

Bestellt euch eure **saftige Martinsgans** mit der besonderen Rauchnote für ca. 4 Personen.

Gänse-Keulen und **Gänse-Brüste** sind möglich.

Stellt euch euer Festmenü aus euren Wunschbeilagen und Soße individuell zusammen.

Für Vegetarier gibt es eine **fleischlose Alternative** aus der Jack-Frucht!

Vorspeisen und leckere **Desserts** machen dieses Festessen rund.

Wir bringen euch das **Essen gern nach Hause.**

Zur Gans empfehlen wir unseren argentinischen Malbec oder vollmundigen Shiraz.

Bestellt bitte eure Gans **2 Tage vor eurem Wunschtermin** unter **035265/79986** oder per Mail **info@barbados-elbe.de**.

Euer Team vom Barbados

www.barbados-elbe.de

Barbados - Restaurant/Catering
Inh. Norman Krebs
Am Ufer 6
01612 Nünchritz

Tel.: (035 265) 799 86
E-Mail: info@barbados-elbe.de
Internet: www.barbados-elbe.de