

Frischer Grünkohl

(i)

mit westfälischer Mettwurst und Röstkartoffeln € 10,90

*mit westfälischer Mettwurst, gebratenem Kassler
und Röstkartoffeln* € 13,40

*in der Pfanne serviert
mit westfälischer Mettwurst, gebratenem Kassler,
gebratenem Schweinebauch und Röstkartoffeln* € 14,90

geg.

1975



www. MEISTER-FASS .de

Dortmund

GANS
ganz
klassisch



Zur Gans empfiehlt das
Weinhaus *Hilgering*:
2015er Spätburgunder Kabinett
trocken, Weingut Zotz,
Markgräflerland-Baden

Im Glas präsentiert sich dieser Spätburgunder
mit einer schönen, leuchtend roten Farbe. In der
Nase hat er wunderbar duftende Aromen, die an
rote Früchte wie Sauerkirschen, Erdbeeren und
Brombeere erinnern. Er hat einen mittelschweren
Körper und ist wunderbar harmonisch.

Glas 0,20 l € 5,50 Flasche 0,70 € 18,00

FrISChe Gänsekeule oder –brust

mit gefülltem Schmorapfel, Apfelrotkohl,
eigener Sauce ^(a) und Kartoffelklöße ^(a)

mit gefülltem Schmorapfel, Speckrosenkohl,
Orangensauce ^(a) und Kartoffel-Kroketten ^(a,c)

auf frischem handgezapftem Grünkohl
mit Röstkartoffeln



Gänsekeule € 22,95

Gänsebrust € 22,45

Nur auf Vorbestellung für bis zu vier Personen:

Ganze Gans (ca. 4600 g)

mit Äpfeln, Zwiebeln und Oregano gefüllt,
Apfelrotkohl, eigener Sauce ^(a) und Kartoffelklöße ^(a)

€ 93,90

gegr.



1975

www. **MEISTER-FASS** *.de*

Dortmund



To Go

Nur auf Vorbestellung für bis zu vier Personen:

Ganze Gans (ca. 4600 g)

*mit Äpfeln, Zwiebeln und Oregano gefüllt,
Apfelrotkohl, eigener Sauce und Kartoffelklöße*

+

1 Gänsebräter

+

1 Flasche 0,70l

*2015er Spätburgunder Kabinett
trocken, Weingut Zotz*

€ 109,99

Einzelpreise: Gans € 93,90, Bräter € 14,95, Wein Zotz € 18,00

Gesamtsumme der Einzelpreise: € 126,85

Die allergene Kennzeichnung erfragen Sie bitte beim Küchenteam.