



Alle Speisen werden aus frischen Zutaten
in der faber'schen Küche mit Liebe gekocht
Ohne Fertigprodukte oder sonstigem „Firlefan“

„PREISLISTE“



Gans to go

fertig gebratene **Dithmarscher** Gans mit Beilagen
für **4** bzw. bei der halben Gans für **2** Personen
Rotkohl, Serviettenknödelrolle, Apfelchutney
und Sauce zum „Niederknien“ lecker

Gans ganz	EUR 165,00
Gans tranchiert	EUR 175,00
½ Gans	EUR 85,00

Ganze Gans „nackt“ (ohne Beilagen)	EUR 130,00
Gans tranchiert „nackt“ (ohne Beilagen)	EUR 140,00
½ Gans „nackt“ (ohne Beilagen)	EUR 50,00

Zusätzliche Speisen für die Weihnachtstage

Hirschkalb mit Aromaten gegart Rotkraut, Serviettenknödel und leckerster Sauce	EUR 60,00 für 2 Personen
Sous vide gegarte Schulter vom Hosteiner Rind Rotkraut, Serviettenknödel und leckerster Sauce	EUR 54,00 für 2 Personen
Hummersüppchen	EUR 12,50 p. P.
Mousse au chocolat von der Valrhona	EUR 7,50 p. P.

Zusätzliche Beilagen

Rotkraut 1000 gr	EUR 16,00
Serviettenknödelrolle 400 gr	EUR 12,00
Leckerste Sauce 450 ml	EUR 16,00
Apfelchutney 280 ml	EUR 8,00

Alle Speisen sind nach Abholung **gekühlt** mindestens 4 Tage haltbar!