

GÄNSE“MARSCH“ IN DER WULLE

Ab dem **11.11.2022** ist es soweit – täglich **ofenfrische Gänsekeule und weitere Wintergerichte.**

- AM 11.11.2022 | AB 11:11 UHR - Unsere MARTINSGANS „Gans(z) oder gar nicht“

Ganze knusprig zarte Gans mit glasiertem Apfel,
hausgemachtem Rotkohl, würzigem Grünkohl,
Kartoffelklößen und Salzkartoffeln

(Vorab einem Gruß aus der Küche und hinterher
Schätzles 15 Jahre alter Tresterbrand Marc de Pinot aus dem Kaiserstuhl)

€ 152.0 | 4 Personen | auf Vorbestellung.

SCHMECKT
AUCH OHNE MARTIN
UNSERE GANZE GANS
KLASSISCH AUFGETISCHT
IST AUCH NACH DEM 11.11.
WUNDERBAR ZU VIERT ZU
GENIESSEN - UND ZU
TEILEN. SPRECHEN
SIE UNS AN.

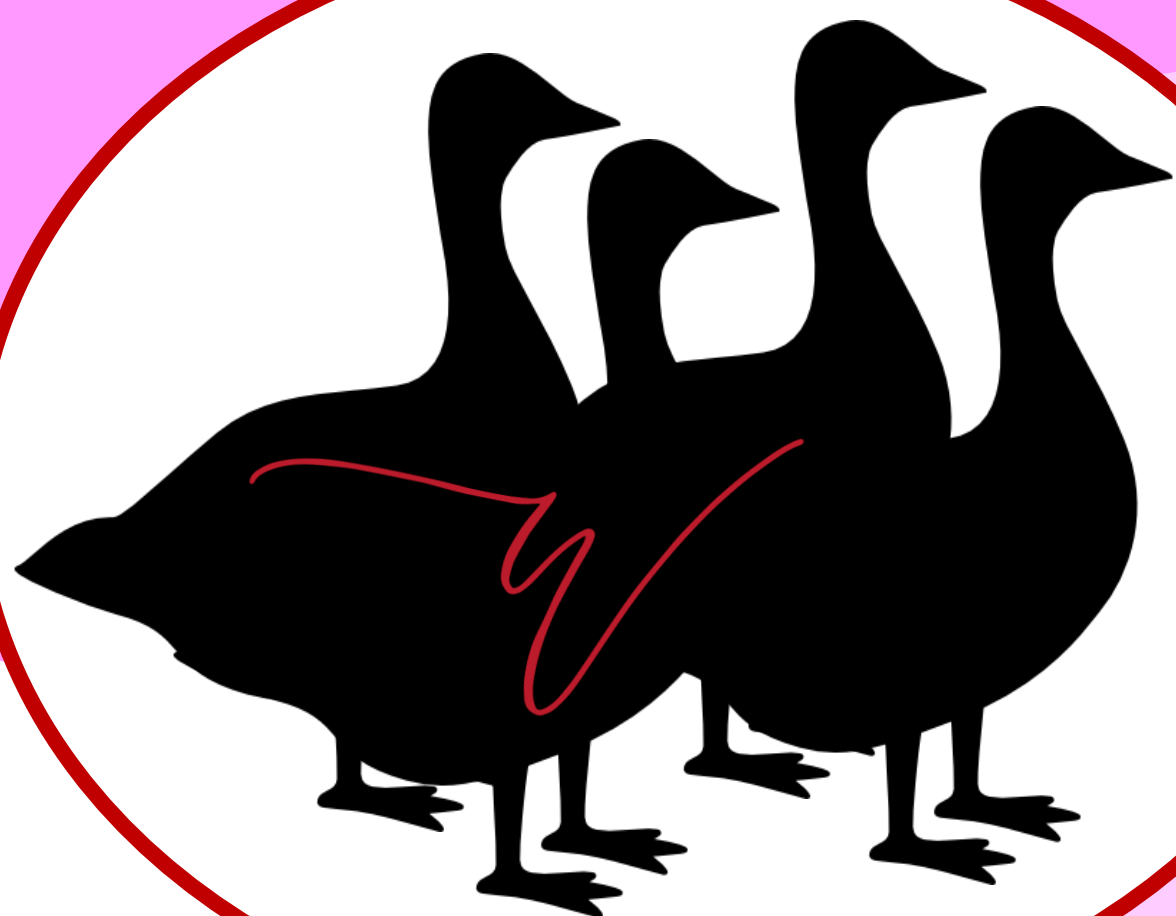
Ofenfrische knusprige Gänsekeule mit Beifußsauce
an Bratapfel-Rotkohl und 2 Kartoffelklößen

€ 28.0 | Täglich

Gänsebrust auf Vorbestellung.

Mit Honig glasierte
1/2 Cherry Valley Ente an
Bratapfel-Rotkohl und
2 Kartoffelklößen
€ 24.5 | Täglich

Zartes Hirschgulasch
mit Semmelknödel,
gebratenem Speck-
Rosenkohl und
Preiselbeeren
€ 19.5 | Täglich



Wulle
CAFÉ & SPEISENWIRTSCHAFT

Reservierungen unter:

Tel.: 030 398 75 007 | E-Mail: kontakt@wulle-berlin.de | Web: www.wulle-berlin.de