

*Passions*



# GÄNSEMENÜ

Crémant Brut

*Bouvet Crémant de Loire Excellence 7,90*



## Gebratene Gänseleber auf Feldsalat

*mit Walnüssen an Balsamico Vinaigrette 14,90*



## Knusprige Gänsekeule

*mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und karamellisierten Maronen  
dazu aromatische Gänsejus 36,90*



*Die passenden Begleiter*



### Knipser „Blauer Spätburgunder“ – Pfalz

*Elegant, fruchtig und feinwürzig – der klassische Begleiter zu unserer Gans*

### Weingut Heitlinger – Chardonnay RESERVE – Baden

*Kraftvoll, cremig und harmonisch – die feine und moderne Alternative*

*0,2 - 11,90 / 0,75 - 39,00*

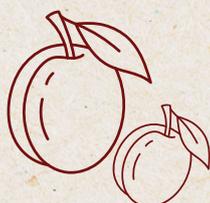


## Heiße Zimtpflaume

*in Rotwein und weihnachtlichen Gewürzen*

*sanft geschmorte Pflaumen,*

*dazu eine Kugel feines Walnusseis 11,90*



*Menüpreis: 63,-*

*inkl. Aperitif & Wein 79,-*