GÄNSEMENÜ

Crémant Brut

Bouvet Crémant de Loire Excellence 7,90

Maronensuppe

verfeinert mit Kräutern und einem Spritzer Sahne 10,90

Heimischer Feldsalat

mit Granatapfelkernen und Parmesan 14,90

mit gebratener Gänseleber 18,90

Knusprige Gänsekeule

mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und karamellisierten Maronen

dazu aromatische Gänsejus 39,90

Der passende Begleiter

Knipser „Blauer Spätburgunder“ – Pfalz

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

Glas 11,90 · Flasche 39,00

Heiße Zimtpflaume

in Rotwein und weihnachtlichen Gewürzen

sanft geschmorte Pflaumen,

dazu eine Kugel feines Walnusseis 11,90

4-Gang-Menü: 69,- · mit gebratener Gänseleber 73,-

Aperitif & Weinbegleitung +18,-