



Gans und Wild

Ab Donnerstag, den 24. Oktober starten wir in die Gänsezeit

Rieslingsekt Bührmann Brut mit Granatapfel Likör
7,5

Feldsalat mit gebratener Gänseleber
Croutons / Kirschtomaten / Portweindressing
13,9

Knusprige Keule von der Martinsgans
Apfelrotkohl // Kartoffelklöße // Orangen – Gänseauce / Marzipan Apfel
29,9

Knusprige Brust von der Martinsgans
Apfelrotkohl // Kartoffelklöße // Orangen – Gänseauce / Marzipan Apfel
31,9

Pappardelle mit Gänseragout Kirschtomaten
Orangen -Rosmaringremolata
19,9

Auf Wunsch reichen wir Ihnen auch Maronen zur Gans

Wildgulasch von Hirsch und Wildschwein mit Rotwein - Wacholderrahm
Apfelrotkohl / Butterspätzle und Preiselbeer Birne
26,90€

Hirschrücken rosa gebraten mit Granatapfeljus
Spitzkohl a la Creme / Butter -Schupfnudeln
36,9

Unsere Rotweinempfehlung zu Gans und Wild

„Gänsehaut Pur“ vom Spitzenwinzer Eric Manz *Gänsehaut Pur setzt sich zusammen aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon Schwarzriesling und Spätburgunder Aromen reifer Waldbeeren und Kirschen schenken dem Wein seinen fruchtigen Geschmack*
0,2l 8,00€