



Die Gänse sind los !

Ab
November 2019

Der Winter-Aperitif:

„Vin de Noix“

Nusswein

Aperitif-Likörwein
mit Walnüssen aromatisiert

5.50 Euro

* * *

Rilettes

von Gänsen

mit Quittenkompott
und Kaiserstühler Feldsalat

9.90 Euro

* * *

Gänsebraten
mit glasierten Maronen,

Apfel-Rotkohl
und Kartoffelklöße

26.80 Euro

* * *

Gebratene

Entenkeule

mit einer Preiselbeersauce,
Rotkohl und Kroketten

24,00 Euro

Gänsemenu

Rilettes

von Gänsen

mit Quittenkompott
und

Kaiserstühler Feldsalat

* * *

Wildkraftbrühe

mit Wildklößchen

* * *

Gänsebraten

mit glasierten Maronen,
Apfel-Rotkohl
und Kartoffelklöße

* * *

Crème Brûlée

mit Apfelstückchen
und Mandeleis

39.80 Euro

als 4-Gang-Menu

(35.80 Euro)

(3-Gang-Menu ohne Suppe)