
UNSERE GÄNSEKARTE

Consommé von der Gans

mit hausgemachtem Gänseleberknödel

7,50

Paté von der Gänseleber

*mit Gelee von der Riesling Auslese,
Zwiebelkonfit und hausgebackenem Brioche*

12,50

Feldsalat mit eingelegter Gans „toskanische Art“

mit Pinienkernen, Korinthen und Aceto Balsamico

18,50

Klein

12,50

Gänsebeuscherl

mit Semmelknödel

18,50

Klein

13,50

Brust und Keule von der Gans

mit Kartoffelklößen, Apfelrotkraut und Maronen

25,50

Klein

19,50

Unsere Rotwein Empfehlungen zur Gans

2017 Côtes du Rhône, Grande Réserve

Grenache, Syrah

0,75 l 25,50

Les Dauphins Villages, Rhône, Frankreich

Magnum 1,5 l 48,00

2009 Château Poujeaux

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Moulis-en-Médoc, Bordeaux, Frankreich

0,75 l 78,00