

Gan“s“ schön Spizz

Consommé von der Gans ^{1,6}
Maronenravioli & Gänseklein

7

Barbarie Entenkeule ⁶
Orangenfenchel, Macaire-Kartoffeln & Aroniajus

19

Knuspriger Gänsebraten ^{2,7}
(Brust & Keule)
mit Cassis-Rotkohl oder Grünkohl, Kartoffel-Klößen & Beifuß Jus

25

Schwarzer Heilbutt ^{1,2,7}
Wintergemüse, Rote Bete Graupen & Safranschaum

24

Lauwarmes Schokoküchlein ^{2,5,6}
Rotweinbirne & Christstolleneis

8,5

Weinempfehlung

Zolla Primitivo di Manduria DOP
Vigneti del Salento, Apulien

Das Bukett offenbart intensive, komplexe Aromen nach Kirsche und Brombeere, darüber Noten von Kräutern und Kakao. Am Gaumen weich und warm, die saftige Frucht nach roten Beeren ergänzt durch Noten von Vanille und Schokolade. Geschmeidige Tannine führen in einen langen, fruchtigen Nachhall.

0,2l	8,5
0,5l	21
0,75l	29

„Gänse – Taxi“

Bestellen Sie Ihre Weihnachtsgans küchenfertig bei uns!
Inklusive: Klößen, Rotkraut, Grünkohl, Soße, 1x Glas Gänseschmalz
Komplettpreis: 109.- € (für 4 Personen)
(vom 11.11. bis 31.12.2019)