

Gänse-Menü

Goose Menu

Geräucherte Gänse-Consommé

Karamellierte Rotwein-Maronen | hausgemachte Maultasche
Smoked Goose Consommé
Caramelized Red Wine Chestnuts | Homemade swabian ravioli

Ofenfrischer Gänsebraten von der Brust -oder- Keule

Beifuss-Jus | Apfel-Rotkohl | Kartoffel Kloß
Oven-fresh goose roast from the breast or leg
Mugwort-jus | apple red cabbage | potato dumpling

Wahlweise mit ...

With your choice of...

- Karamellisierten Rotwein-Maronen
Caramelized red wine chestnuts
- Armagnac Pflaumen
Armagnac plums
- Bratapfel mit Marzipan-Mandel Füllung
Baked apple with marzipan-almond stuffing

Gänsebraten auch als Einzelgericht möglich

Goose roast also available as a single dish

Hausgemachte Französische Apfeltarte

Vanillesauce | Walnusseis | Zimtblüten-Espuma
Homemade French apple tart
Vanilla Sauce | walnut ice cream | cinnamon blossom espuma

Gänsebraten als Einzelgericht...	39,50 EUR
inklusive 0,15 l Wein*...	56,50 EUR für 1 Person
inklusive 0,75 l Wein*...	112,00 EUR für 2 Personen
Goose roast as a single dish...	39.50 EUR
including 0.15 l wine*...	56.50 EUR for 1 person
including 0.75 l wine*...	112.00 EUR for 2 persons

*wahlweise: Grauburgunder Kloster Limburg oder Montepulciano d'Abruzzo