

Spezialitäten von der frischen Freiland-Gans

-vom „Geflügelhof Haug“ in Meßkirch-Rohrdorf-

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Zum Auftakt

Glas Pinot Rosé Sekt -Brut-

Weingut Clauß, Nack, Bodensee, Baden

Glas 0,1l

6.80 €

„Unser „Gänse-Menü“

Sellerie-Apfel-Rahmsüppchen

mit gebackenem Strudel vom Gänseklein

Gebratene einheimische Freiland-Gans

mit Füllung von Zwiebel, Apfel, Marone, Semmel und Beifuß
auf Gänsejus

dazu Rotkraut-Törtchen und hausgemachte Kartoffelknödel

Creme brulée von der Tonkabohne

mit Walnusseis auf Punsch-Beeren

„Gänse-Menü komplett“ 52.00 €

Suppe 8.50 € / Dessert 7.80 €

Nur als Hauptgericht:

Portion Freiland-Gans 37.50 €

Vorspeise

Gänseleber-Parfait

auf mariniertem Butternuss-Kürbis, Quitten-Kompott
und Feldsalatbouquet dazu getoasteter Brioche

14.50 €

Hauptgericht

„Gänse-Wrap“

Weizenfladen mit Ragout vom Gänseklein und gezupftem Fleisch
in Kräuterrahm gefüllt auf „Kürbiskraut“ und Käse überbacken

17.50 €

Wein-Empfehlung

-Ausschank by Glas 0,25l oder Flasche 0,75l-

2019 Klumpp Cuvée N°1 -Trocken-

*Ein Cuvée aus Lemberger, Spätburgunder, St. Laurent und Cabernet Sauvignon
mit präsenten Beerendaromen und eleganter Würze.*

Bio-Weingut Klumpp, Bruchsal, Kraichgau, Baden

Glas 0,25l

8.50 €

2019 Rioja Alta „Finca San Martín“ Crianza

Ein eleganter, feinwürziger Wein aus der Tempranillo-Traube.

Zarte Aromen von roten Beeren, Vanille und feine Noten von Gewürzen.

Torre de Oña, Laguardia, Rioja Alavesa, Spanien

Flasche 0,75l

32.00 €