

Spezialitäten von der frischen Freiland-Weide-Gans -vom „Geflügelhof Haug“ in Meßkirch-Rohrdorf-

Bieten wir an unseren „Gänse-Tage“ im November an:

Da wir unsere Gänse immer frisch im Ofen zubereiten, ist der Vorrat pro Tag begrenzt. Um uns die Planung zu vereinfachen, bitten wir Sie daher, rechtzeitig telefonisch zu reservieren, wenn Sie zu uns zum Gänse-Essen kommen möchten (bitte am Telefon erwähnen, dass Sie Gans wünschen).

An folgenden Tagen, unseren „Gänse-Tagen“, bieten wir unser Gans-Menü und Gans portionsweise als Hauptgericht an (zusätzlich zur normalen Speisekarte):

Samstag, 9. November, mittags + abends

Sonntag, 10. November, mittags + abends

Montag, 11. November, mittags + abends (nur mit Vorbestellung)

Samstag, 16. November, mittags + abends

Sonntag, 17. November, mittags + abends

Freitag, 22. November, mittags + abends

Samstag, 23. November, mittags + abends

Sonntag, 24. November, mittags + abends

Auf Anfrage und ab mind. 4 Personen bereiten wir auch an anderen Tagen Gans zu.

„Ganze Gans To go“ für zuhause ebenfalls auf Anfrage.

Von der frischen Freiland-Weide-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

6.90 €

Unser „Gänse-Menü“

Maronen-Rahmsüppchen

mit gebackenem Strudel vom Gänseklein und Quitte

Gebratene einheimische Freiland-Weide-Gans

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

dazu Rotkraut-Törtchen und hausgemachte Kartoffelknödel

Kürbiskern-Honig-Parfait

mit Cassis-Birne und Meringue

„Gänse-Menü komplett“ 55.00 €

Suppe 9.00 € / Dessert 8.50 €

Nur als Hauptgericht:

Portion Freiland-Gans 39.50 €

Vorspeise

Gebratene Gänseleber 

auf Carpaccio von Butternuss-Kürbis und Roter Bete

mit Feldsalat- und Blattsalat mariniert mit Zitrus-Aceto-Vinaigrette

14.80 €

Hauptgericht

Gefüllte Blätterteig-Pastetchen 

mit Ragout vom Gänseklein und gezupftem Fleisch in Kräuterrahm

mit herbstlicher Gemüse-Garnitur

18.50 €

Wein-Empfehlung

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

2022 „Aufrichtig Rot“ -Trocken-

Cuvée aus Cabernet Noir und Pino Noir von den besten Lagen am Bodensee.

Weingut Aufricht, Meersburg, Bodensee, Baden

Glas 0,25l

8.20 €

2021 Klumpp Cuvée N°1 -Trocken-

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

Bio-Weingut Klumpp, Bruchsal, Kraichgau, Baden

Flasche 0,75l

32.00 €