Tages-Empfehlungen

<u>Suppen</u>

Flädlesuppe

6.80 €

Wildkraftbrühe mit Sherry verfeinert und Steinpilz-Täschle

9.50€

Hauptgerichte

"Piccata von roter Bete" -vegetarisch-Rote Bete in der Parmesanhülle gebacken auf cremigem Kürbis-Graupen-Risotto und Walnuss-Pesto

22.50 €

"Duett vom Kalb und Rind" ***
Gebratenes Kalbsfilet und geschmorte Rinderschulter

auf Portweinsauce mit Wirsinggemüse dazu hausgemachte Spätzle

29.80€

Reh- und Wildschweinragout

in Wacholderrahm mit Pilzen und Quittengelee dazu hausgemachte Spätzle

28.50 €

- als Senioren-Portion 26.50 €

Medaillons vom Wildschweinrücken

im Speckmantel auf Portweinsauce mit Rosenkohl und Quittengelee dazu Kartoffel-Rösti

31.50 €

31.50 €

Gebratene Filets vom Hecht und Waller

-aus den Seen vom Herzog von Württemberg in Altshausen.-

auf Zitronenbutter mit frischen Artischocken, Kirschtomaten und Oliven dazu glasierte Kartoffeln

An unseren "Gänse-Tagen":

Von der frischen Freiland-Weide-Gans

-vom "Geflügelhof Haug" in Meßkirch-Rohrdorf-

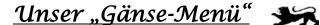
Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg

Zum Auftakt

Crémant "Le Grand Saumur" Brut

Französischer Sekt nach "Champagner-Methode" hergestellt. Chapin & Landis, St. Hilaire, Frankreich Glas 0,11

6.90 €





Maronen-Rahmsüppchen

mit gebackener "Frühlingsrolle" vom Gänseklein

Gebratene einheimische Freiland-Weide-Gans

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

dazu Rotkraut-Törtchen und hausgemachte Kartoffelknödel

Creme brulée von weißer Schokolade

mit Cassis-Sorbet

"Gänse-Menü komplett" 56.00 €

Suppe 9.00 € / **Dessert** 8.50 €

Nur als Hauptgericht:

Portion Freiland-Gans 39.50 €

<u>Vorspeise</u>

Gebratene Gänseleber

auf mariniertem Butternuss-Kürbis und Roter Bete mit Feldsalat- und Blattsalat mariniert mit Orangenöl-Vinaigrette

15.80€

Hauptgericht

Gefüllte Blätterteig-Pastetchen

mit Ragout vom Gänseklein und gezupftem Fleisch in Kräuterrahm mit herbstlicher Gemüse-Garnitur

19.80€

Wein-Empfehlung

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

2024 Merlot "Generation von Neipperg" -Vin de Bordeaux- -Trocken-

Weicher Merlot mit Aromen von Beeren und saftiger Finesse aus dem Bordeaux.

Château Saint -Pilippe d'Aiguilhe, Frankreich

Glas 0,251

8.50€

Unsere "Gänse-Tage" im November

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, 15. November 2025, mittags + abends

Sonntag, 16. November 2025, mittags + abends

Freitag, 21. November 2025, mittags + abends

Samstag, 22. November 2025, mittags + abends

Sonntag, 23 .November 2025, mittags + abends

Freitag, 28. November 2025, mittags + abends

Samstag, 29. November 2025, mittags + abends

Sonntag, 30. November 2025, 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.