

Alles von der einheimischen, frischen Freiland-Gans
-vom „Geflügelhof Haug“ in Meßkirch-Rohrdorf-

Zum Auftakt

Glas „Crémant de Loire“ -Brut-

Louis Despas, St. Hilaire, Frankreich

Glas 0,1l

4.80 €

Unser „Gänse-Menü“

Maronenrahmsüppchen

mit gebackenem Strudel vom Gänseklein

Knusprig gebratene einheimische Freiland-Gans

mit Apfel-Zwiebeln-Maronen-Füllung auf Gänsejus

dazu Quitten-Rotkraut und hausgemachte Kartoffelknödel

Creme brulée von der Tonkabohne

mit Marsala-Feigen und Cassis-Sorbet

„Gänse-Menü“ 44.00 €

Suppe 7.00 € / Dessert 7.50 €

Nur als Hauptgericht:

Portion Freiland-Gans 32.80 €

kleine Portion Freiland-Gans 30.80 €

Vorspeisen

Gebratene Gänseleber und Strudel vom Gänseklein

auf marinierter Roter Bete mit Quittenkompott und Feldsalat

11.50 €

Hausgemachte Terrine von der französischen „Foie gras“

(Gänsestopfleber) mit Quittenkompott und Mandel-Crumble

dazu getoastetes Brioche

17.50 €

Hauptgericht

„Pulled Goose-Burger“

Gezupftes Fleisch und feines Gänseklein von der Gans

mit Apfel-Cidre-BBQ-Sauce, Alm-Käse, Höri-Zwiebel

und Sellerie-Endivien-Salat im Kürbiskern-Burger-Brötchen

14.50 €

- dazu Süßkartoffel-Pommes

3.50 €

Wein-Empfehlung

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

2020 „Aufrichtig Rot“ -Trocken-

Cuvée vom Cabernet Sauvignon und Spätburgunder von den besten Lagen.

Weingut Aufricht, Meersburg, Bodensee, Baden

Glas 0,25l

6.80 €

2018 Klumpp Cuvée N°1 -Trocken-

Cuvée von Pinot Noir, Cabernet Sauvignon und St. Laurent mit bester Balance.

Bio-Weingut Klumpp, Bruchsal, Kraichgau, Baden

Flasche 0,75l

28.00 €