

Gänsezeit

(So lange der Vorrat reicht)

Unsere Gänse sind, oder besser waren Schwaben – sie stammen vom Geflügelhof Maier
in Neustetten

Gänsesüppchen

mit Gänseklein und Griebnocken

9,00

Gänsebrust und Gänsekeule

mit eigener Sauce, serviert an Apfelrotkohl und Rahmwirsing dazu Kartoffelklöße

36,50

Spekulatiusparfait

mit Apfelsalat

9,00

3-Gang Menü

51,00 pro Person

Weinempfehlung

Weingut Martin Waßmer – Spätburgunder QbA

Markgräflerland – Baden

Spätburgunder

Trocken

Mineralisch | reife Kirschen | Beeren | leichte Röstaromen | feine Tannine

0,75 l 31,50 €

VDP Dautel –Bönnigheimer Sonnenberg erstes Gewächs 1.G

Bönnigheim – Württemberg

Lemberger

Trocken

10 Monate großes Holzfass | 10 Monate Flaschenreife | Gipskeuper

Falstaff 95 Punkte | Dunkle, reife Kirschen | Brombeeren | Rauch & Leder | elegante Säure

0,75 l 65,00 €