



Menü Gans Winter 2022



APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Scheiben von der geräucherten Gänsebrust | Preiselbeer - Vinaigrette
Wildkräutersalat | Sprossen

SUPPE



Consomme vom Steinpilz

HAUPTSPEISE

Krosse Gänsebrust / -Keule
Apfelrotkohl | hausgemachte Klöße | Orange | Preiselbeeren | Sauce
oder
gebratenes Zanderfilet & Garnele
frischer Blattspinat | grüner Spargel cremiges Risotto | Hummersauce

DESSERT

Marzipan Mousse & Criststollenparfait | Rumtopf Früchte | cremiges Eis



Preis pro Person 65.00 EURO

WEINEMPFEHLUNG

2019 Dornfelder trocken - Rheinhessen
2021 Sylvaner trocken - Pfalz
2021 Spätburgunder Rosé trocken - Pfalz

.Sie können unsere Getränkepauschale wählen je nach den ausgesuchten Weinen berechnen wir, je angefangene Stunde berechnen wir 7.50 € pro Person.

Getränke Pauschale ist ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails,
oder wir rechnen die Getränke nach Verbrauch ab.