

Gänsemenü



Gänseleberpastete mit Feigen-Walnuß-Chutney und Antipasti-Tatar

Gänserahmsüppchen mit Gänseklein

Brust & Keule von der Gans mit Bratapfel, glacierten Maronen, Johannisbeersöße, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Maronimousse mit Portweinbirne und Schokoladenbiskuit

3. Gang Menü € 47,90

4. Gang Menü € 55,50

Dazu Empfehlen wir Ihnen als Vorspeise oder Beilage:

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Kürbiskernen & Brotcroutons

€ 4,50

Portion Brust und Keule von der Gans

mit Bratapfel, Johannisbeersöße, glacierten Maronen,

Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

€29,50

!! Auf Vorbestellung und auch für Zuhause (zum mitnehmen)!!

Gerne können Sie auch die Gans in gemütlicher Atmosphäre genießen.

Unsere Weinempfehlung

Roma 2013 Rosso DOC

Montepulciano und Sangiovese Trauben

Die Kellerei San Marco ist, wenn gleich Sie hervorragende Weine produziert, auf dem internationalen Weinmarkt noch eher unbekannt. Nur Liebhaber des Frascati werden den Namen kennen. Experimente in den Weinbergen mit den bekanntesten roten Rebsorten brachten diesen Wein hervor, der in seiner Art absolut herausragend ist. Reinheit der Rebsorten, perfekter vulkanischer Boden, reich an Mineralien, in perfekter gut durchlüfteter Hügellage. Die Weinberge wurden mit 4500 Rebstöcke/ha bestückt, eine hohe Dichte für bessere Traubenqualität. Der Ertrag liegt nicht über 8 ton/ha. Die Weinlese wird per Hand durchgeführt, wobei auf die korrekte Reife der Trauben geachtet wird. Das Ergebnis ist ein absolut typischer, beeindruckender Wein, der mit Sicherheit mehr bietet als er kostet.

Glaskaraffe 0,2l € 6,90

Flasche 0,75l €22,50