

# Gänsekarte

ab 01.11.2019

## Aperitif

Hausgemachtes Quittensirup  
aufgegossen mit unserem hauseigenen Sekt 5,50 €

## Vorspeise

Bitte fragen Sie unseren Servicemitarbeiter nach der Empfehlung des Tages.

## Gansgerichte

**GANS oder gar nicht** 32,50 €  
Brust und Keule von der Martinsgans an einer Zwiebel-Rotweinjus, mit  
karamellisierten Maronen, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen

**GANS saftig** 22,50 €  
Zarte Sous Vide gegarte Brust von der Martinsgans an einer Orangenrahmsauce mit  
karamellisierten Maronen, Rahm-Wirsing und Herzoginkartoffeln

**GANS knusprig** 22,50 €  
zarte Sous Vide gegarte Keule von der Martinsgans an einer karamellisierten Zwiebel-  
Rotweinjus, mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen und Mandelsplittern

### Unsere Weinempfehlung:

Weingut Leopold Schätzle, Endingen/Kaiserstuhl

Bombacher Sommerhalde, Spätburgunder, 2015/2016

Dunkles Rubinrot; duftet einladend nach Kirschen und Brombeeren; im Mund frische,  
klare Fruchtaromatik, mittlerer Körper, lebhaft durch gute Säure, feinkörnige  
Tanninstruktur, nachhaltig; auch halbtrocken verfügbar und in dieser Ausführung noch  
etwas weicher und süffiger.

Flasche 0,375 l (2016) 14,50 €

Flasche 0,75 l (2015) 26,00 €

## Dessert

Bitte fragen Sie unseren Servicemitarbeiter nach der Empfehlung des Tages.