

Aperitif-Empfehlung

Winter-Hugo

St.-Germain-Likör veredelt mit Zimtstangen
aufgegossen mit Prosecco Cult, 100% Glera IGT
Veneto, Italien, Bianca Vigna
0,15l à 6,80 €

Wein-Empfehlungen

2017 Grauburgunder Kabinett, trocken

Eichstetten Kaiserstuhl, Baden, Deutschland
Weingut Friedrich Kiefer
0,2l à 6,50 € | 0,75l à 20,00 €

2017 Freche Kaiserstühler Rivaner QbA, feinherb

Eichstetten Kaiserstuhl, Baden, Deutschland
Weingut Friedrich Kiefer
0,2l à 6,50 € | 0,75l à 20,00 €

2017 Den Tag versüßen, lieblich

Rivaner, Scheurebe & Muskateller QbA
Eichstetten Kaiserstuhl, Baden, Deutschland
Weingut Friedrich Kiefer
0,2l à 6,50 € | 0,75l à 20,00 €

2016 Spätburgunder Kabinett, trocken

Ihringer Winklerberg
Kaiserstuhl, Baden, Deutschland
Weingut Karl Karle
0,2l à 6,50 € | 0,75l à 20,00 €

Freiland-Gänse-Menü 2018

Hausgemachtes Gänsegeschmalz mit Äpfeln & Zwiebeln
von der Freiland-Gans, Meersalz & Brot

Kraftbrühe von der Sontraer Freiland-Gans
mit Wurzelgemüse von Hufmanns Bio-Hof und Gänseklein

Hauptgang in 2 Akten, als Erstes - auf dem Teller
Tranche von der Freiland-Gänse-Brust
vom Geflügel-Hof Berneburger in Sontra auf Beifuß-Sauce
selbstgemachtes Rotkohl-Gemüse
hausgemachte Thüringer Kartoffel-Klöße, Brehms Hof

Hauptgang in 2 Akten, als Zweites - auf Platten & in Schüsseln
Keule von der Freiland-Gans
vom Geflügel-Hof Berneburger in Sontra auf Beifuß-Sauce
selbstgemachtes Grünkohl- & Rotkohl-Gemüse
hausgemachte Thüringer Kartoffel-Klöße, Brehms Hof

Mousse von der Mandarine

Passionsfrucht-Parfait
Nuss-Kuchen

Freiland-Gänse-Menü à 39,00 €

- ¼ Gans (ca. 1 kg Rohgewicht) p. P. - im Ganzen zubereitet -
- Suppe, Hauptgang in 2 Akten & Dessert -
- Änderungen vorbehalten -

Feldsalat im Hessischen Schmand-Dressing
+ 8,00 € - vor der Kraftbrühe

Oberellenbacher Rohmilchkäse-Variation anstelle von Dessert
+ 3,00 €