

Aperitif-Empfehlung

Winter-Hugo

St.-Germain-Likör veredelt mit Zimtstangen
aufgegossen mit Prosecco Cult, 100% Glera IGT
Veneto, Italien, Bianca Vigna
0,1l à 6,50 €

Wein-Empfehlungen

2016 Grauburgunder Kabinett, trocken

Eichstetten Kaiserstuhl, Baden, Deutschland
Weingut Friedrich Kiefer
0,2l à 6,00 € | 0,75l à 18,00 €

2016 Freche Kaiserstühler Rivaner QbA, feinherb

Eichstetten Kaiserstuhl, Baden, Deutschland
Weingut Friedrich Kiefer
0,2l à 6,00 € | 0,75l à 18,00 €

2016 Sissi & Franz, lieblich

Rivaner, Silvaner & Scheurebe QbA
Kirchheim an der Weinstrasse,
Pfalz, Deutschland
Weingut Hammel & Cie.
0,2l à 6,00 € | 0,75l à 18,00 €

2015 Spätburgunder Kabinett, trocken

Ihringer Winklerberg
Kaiserstuhl, Baden, Deutschland
Weingut Karl Karle
0,2l à 6,00 € | 0,75l à 18,00 €

Freiland-Gänse-Menü 2018

Hausgemachtes Gänseschmalz 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 von Hufmanns Bio-Hof
hausgemachte Thüringer Kartoffel-Klöße von 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-Gemüse von Hufmanns Bio-Hof
hausgemachte Thüringer Kartoffel-Klöße von 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
+ 7,00 € - vor der Kraftbrühe

Oberellenbacher Rohmilchkäse-Variation anstelle von Dessert
+ 2,00 €