

# Apéritif-Empfehlung

## Winter-Hugo

St.-Germain-Likör veredelt mit Ceylon-Zimtstangen  
aufgegossen mit VINO Frizzante CULT IGT  
Treviso, Prosecco, Veneto, Italien, Bianca Vigna  
0,15l à 8,50 €

## 3-Gang-Gänse-Menü

à 62,00 €  
ohne Feldsalat

## 4-Gang-Gänse-Menü

à 69,00 €  
mit Feldsalat

**Gänse-Menü vom 11.11. bis 18.12.2022.  
Ausschließlich auf Vorbestellung.**

Änderungen vorbehalten  
A1 bis A14 = Allergen-Kennzeichnung  
Kinder, Vegetarier, Veganer und Allergiker bitte frühzeitig anmelden.

# Regionales-Freiland-Gänse-Menü 2022

## Brot-&-Schmalz

**Hausgemachtes Gänseeschmalz mit Äpfeln & Zwiebeln**  
von der Freiland-Gans, Meersalz & Brot  
A1

## Suppe

**Kraftbrühe von der Sontraer Freiland-Gans**  
mit Brunoise vom Wurzelgemüse und Gänseklein  
Suppe in der Kaffee-Tasse serviert  
A7

## Vorspeise

**Bouquet vom Helmshäuser Feldsalat**  
von Hohmanns Nüsschen-Hof  
in Walnuss-Vinaigrette  
A5, A6

## Hauptgang in zwei Akten

Als Erstes - Teller-Service  
**Tranche von der Sontraer Freiland-Gänse-Brust**  
vom Geflügelhof Berneburger auf Reduktion von Gans-&-Rotwein  
selbstgemachtes Rotkohl-Gemüse von Hohmanns Hof  
hausgemachter Kloß aus Mörscher Kartoffeln von Brehms Hof  
A1, A3, A7, A8

Als Zweites - Platte, Schüsseln & Sauciere  
**Keule von der Sontraer Freiland-Gans**  
vom Geflügelhof Berneburger | Reduktion von Gans-&-Rotwein  
selbstgemachtes Grünkohl-Gemüse von Hohmanns Hof  
verfeinert mit geräucherten Kohlpinkeln von Prott aus Bremen  
hausgemachter Kloß aus Mörscher Kartoffeln von Brehms Hof  
A1, A3, A7, A8

## Dessert-Variation

nach aktueller Karte  
A1, A2, A3, A5, A6

