

Apéritif-Empfehlung

Winter-Hugo

St.-Germain-Likör veredelt mit Ceylon-Zimtstangen
aufgegossen mit Prosecco Frizzante DOC
Treviso, Veneto, Italien, Casa Gheller
0,15l à 8,50 €

3-Gang-Gänse-Menü

Suppe, Hauptgang & Dessert
63,00 €

4-Gang-Gänse-Menü

Suppe, Vorspeise, Hauptgang & Dessert
69,00 €

mueller-propf's Restaurant Ratskeller Spangenberg

Marktplatz 1
D-34286 Spangenberg
☎ 0 56 63 - 93 86 580
rrs@mueller-propf.de
<https://mueller-propf.de>



Gänse-Menüs & Hauptgang vom 11.11. bis 23.12.2023.

Ausschließlich auf Vorbestellung, bitte 7 Tage im Voraus.

Änderungen vorbehalten. Preise gelten für Vorbestellte Speisen-&-Menüs.

A1 bis A14 = Allergen-Kennzeichnung

Kinder, Vegetarier, Veganer und Allergiker bitte frühzeitig anmelden.

Regionales-Freiland-Gänse-Menü 2023

Suppe

Kraftbrühe von der Sontraer Freiland-Gans
mit Brunoise vom Wurzelgemüse und Gänseklein
Suppe beim 3-Gang im Teller & beim 4-Gang in der Kaffee-Tasse serviert
A7
9,00 €

Vorspeise

Bouquet vom Helmhäuser Feldsalat
von Hohmanns Nüsschen-Hof
in Walnuss-Vinaigrette
A5, A6
9,00 €

Hauptgang in zwei Akten

Als Erstes - Teller-Service
Tranche von der Sontraer Freiland-Gänse-Brust
vom Geflügelhof Berneburger auf Gänse-Sauce
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 | Gänse-Sauce
selbstgemachtes Grünkohl-Gemüse von Hohmanns Hof
verfeinert mit geräucherten Kohlpinkel von Protz aus Bremen
hausgemachter Kloß aus Mörscher Kartoffeln von Brehms Hof
A1, A3, A7, A8
49,00 €

Dessert-Variation

nach aktueller Karte
A1, A2, A3, A5, A6
14,00 €