

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

2018 Grauburgunder Kabinett, trocken

Eichstetten Kaiserstuhl, Baden, Deutschland
Weingut Friedrich Kiefer
0,2l à 7,00 € | 0,75l à 22,00 €

2018 Freche Kaiserstühler Rivaner QbA, feinherb

Eichstetten Kaiserstuhl, Baden, Deutschland
Weingut Friedrich Kiefer
0,2l à 7,00 € | 0,75l à 22,00 €

2018 Den Tag versüßen, lieblich

Rivaner, Scheurebe & Muskateller QbA
Eichstetten Kaiserstuhl, Baden, Deutschland
Weingut Friedrich Kiefer
0,2l à 7,00 € | 0,75l à 22,00 €

2017 Spätburgunder Kabinett, trocken

Ihringer Winklerberg
Kaiserstuhl, Baden, Deutschland
Weingut Karl Karle
0,2l à 7,00 € | 0,75l à 22,00 €

Freiland-Gänse-Menü 2019

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

Kraftbrühe von der Sontraer Freiland-Gans
mit Brunoise vom Wurzelgemüse und Gänseklein

Hauptgang in 2 Akten, als Erstes - auf dem Teller

Tranche von der Freiland-Gänse-Brust
vom Geflügelhof Berneburger in Sontra auf Beifuß-Sauce
selbstgemachtes Rotkohl-Gemüse
hausgemachte Thüringer Kartoffel-Klöße von Brehms Hof

Hauptgang in 2 Akten, als Zweites - auf Platten & in Schüsseln

Keule von der Freiland-Gans
vom Geflügelhof Berneburger in Sontra auf Beifuß-Sauce
selbstgemachtes Grünkohl-Gemüse
verfeinert mit geräucherten Kohlpinkeln von Prott aus Bremen
hausgemachte Thüringer Kartoffel-Klöße von Brehms Hof

Passionsfrucht Mousse

Sorbet von der Willams Christ Birne
mit Kardamom abgeschmeckte Buchtel

3-Gang-Freiland-Gänse-Menü à 42,00 €

- 1/4 Gans (ca. 1 kg Rohgewicht) p. P. - im Ganzen zubereitet -
- Suppe, Hauptgang in 2 Akten & Dessert -
- Änderungen vorbehalten -

Bouquet vom regionalen Feldsalat

von Hohmanns Hof in Helmshausen
im Hessischen Schmand-Dressing
4-Gang-Freiland-Gänse-Menü à 48,00 € (inkl. Feldsalat)

- Änderungen vorbehalten -