

Gänseessen

ab 01. November



Eine ganze Hafermastgans aus dem Rohr,
dazu hausgemachtes Apfelrotkraut, Kartoffelklöße
und Riesling-Sauce aus dem Geflügelfond

140,00 € für 4 Personen

½ Gans 78,00 € für 2 Personen

Im Menü 17 € / Person zusätzlich

Gänsemenü

Hausgemachtes Gänserillettes mit
Brot

Gemischter grüner und Feldsalat
mit gebratenen Maronenstückchen,
Dörrfleisch und Zwiebeln mit Brot

Gänsekraftbrühe mit Flädle

Ihr Hauptgericht

Küchlein mit Zimteis und Sahne

**17,00 € zusätzlich zum
Hauptgericht pro Person**



Die deutsche Dithmarscher Gans

Die deutsche Dithmarscher Gans ist dafür bekannt, dass sie freilaufend und stressfrei an der frischen Luft den Tag verbringt. Sie ernährt sich hauptsächlich von Gras und Kräutern und wird zusätzlich nur mit nicht- genetisch veränderten Lebensmitteln (GMO-freies Getreide) gefüttert. Das Fleisch ist deftig, kraftvoll und hat weniger Fett.

Nach Hildegard von Bingen ist die Ernährung die Basis für die Reinheit des Fleisches.

Deutsche freilaufende Gans aus dem Rohr, dazu hausgemachtes Apfelrotkraut, Kartoffelklöße und Riesling-Sauce aus dem Geflügelfond

200 € für 4 Personen

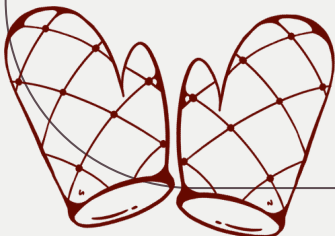
Im Menü 17 € / Person zusätzlich

Agathes „Gans on Tour“

Wir bereiten Euch auch eure fertige Gans mit Beilagen zum „zu Hause knusprig braten“ vor.

126,00 €

Zum Erklär-Video:



SCAN ME

Gänseessen ab 01. November



Sonnenwende hausgemachter Gewürzsirup, naturtrüber Apfelsaft, trockener Blanc de Noir, aufgegossen mit Rheingauer Riesling Sekt, Orange & Apfel 0,2 l

Sonnenwende alkoholfrei hausgemachter Gewürzsirup, naturtrüber Apfelsaft, entalkoholisierter Riesling, aufgegossen mit Sprudel, Orange & Apfel 0,2 l



Gemischter grüner und Feldsalat

mit gebratenen Maronenstückchen, Dörrfleisch und Zwiebeln dazu Brot

Gänsekraftbrühe mit Flädle

Rheingauer Zwiebelsuppe

geröstete Zwiebeln, Croutons und Käse überbacken

Hausgemachtes Gänserillettes

Mit gebratenem Winterobst, dazu Brot

Gänsekeule

mit gebratenem Winterobst, dazu eine Riesling-Sauce aus dem Gänsefond, Apfelrotkraut und Kartoffelklöße

Gänsebrust

mit gebratenem Winterobst, dazu eine Riesling-Sauce aus dem Gänsefond, Apfelrotkraut und Kartoffelklöße

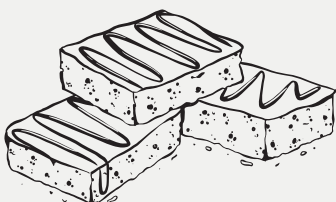
Hirschrückensteak ca. 150 g

dazu eine Kartoffelwaffel, Spätburgunder-Rotweinsauce und ein gemischter grüner Salat

G(h)ans im Glück



Weinblatthülle gefüllt mit Austernpilzen, Kartoffeln und Erdkohlrabi, dazu gebratenes Winterobst, Kartoffelklöße, vegane Bratensauce und ein gemischter grüner Salat



Winterküchlein

Mit Vanilleeis und Sahne