

Gänseessen

ab 01. November



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

136,00 € für 4 Personen

½ Gans 76,00 € für 2 Personen

Im Menü 15 € / 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

15,00 € zusätzlich zum Hauptgericht pro Person

Deutsche freilaufende Gans aus dem Rohr,
hausgemachtes Apfelrotkraut,
Kartoffelklöße, Riesling-Sauce
aus dem Geflügelfond
200 € für 4 Personen
Im Menü 15 € / Person zusätzlich



Gänseessen ab 01. November



Abendrot hausgemachter Rote Bete Sirup, Rotwein, aufgegossen mit Rheingauer Riesling Sekt, Orangensaft und Sprudel, Scheibe Ingwer
0,2 l / 7,80 €

Abendrot alkoholfrei hausgemachter Rote Bete Sirup, entalkoholisierter Rotwein, aufgegossen mit Orangensaft und Sprudel, Scheibe Ingwer
0,2 l / 6,50 €

Gemischter grüner und Feldsalat

mit gebratenen Maronenstückchen, Dörrfleisch und Zwiebeln
dazu Brot
9,50 €

Gänsekraftbrühe mit Flädle
5,50 €

Rheingauer Zwiebelsuppe von der Gänsebrühe, geröstete Zwiebeln, Croutons und Käse überbacken
6,50 €

Hausgemachtes Gänserillettes
Mit gebratenem Winterobst, dazu Brot
6,50 €

Gänsekeule
mit gebratenem Winterobst, dazu eine Riesling-Sauce aus dem Gänsefond, Apfelrotkraut und Kartoffelklöße
28,50 €

Gänsebrust
mit gebratenem Winterobst, dazu eine Riesling-Sauce aus dem Gänsefond, Apfelrotkraut und Kartoffelklöße
26,80 €

Apfelcrumble
Mit Vanilleeis und Sahne
6,90 €

Schoko – Rote Bete Brownie
Mit Vanilleeis und Sahne
7,30 €

