

9.11.2024
„Martinsgans“

Kürbissuppe
mit Curry und Kokosmilch

Rapunzel-Salat
an Himbeerdressing
mit gebratenen Leberstreifen
ofenfrisches Baguette

Gänsebrust
mit Kartoffelknödeln,
Hausgemachtem Rotkraut, glasierten
Maronen und gefülltem Bratapfel

Mandelcreme
mit Sauerkirchsauce und Crumble

Menüpreis: 45,80 €
Kein a la Carte

Weine

Merlot trocken

*Intensive Purpurfarbe, seine Nase duftet
nach reifen Kirschen mit einer leichten Holznote,
er ist angenehm und harmonisch im Gaumen,
mit einem runden Fruchtfinale.*

Trollinger halbtrocken

*Heuholz, ihr feinblumiger Duft verrät einen
zarten Muskatton und ein feines Wildkirschen-
aroma, frisch, feinblumiger Duft.*

*Fragen Sie uns vor Ort
nach einer Weinempfehlung*

Bitte um
rechtzeitige Reservierung

