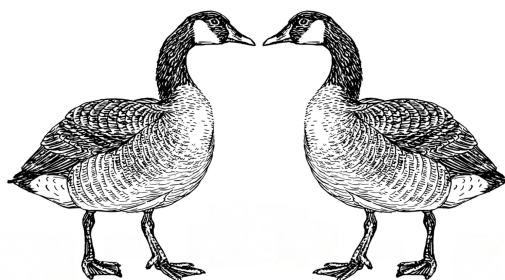


ab dem  
28.10.2017

# Gänsekarte

im



**HAUS** DER  
*Gastlichkeit*  
HOTEL - CAFÉ - RESTAURANT

## Aperitif:

Hugo mit hausgemachtem Korianderblütensirup, frischer Limette und Minze

0,3l 7,80€

Cremant de Loire Rose,

Flaschengärung, duftendes Bukett nach Früchten und Blüten, Elegant

Glas 0,15l 6,50€

Flasche 0,75l 29,00€

---

Kimmel und Erde von der **Gänseleber** mit Kartoffelpüree und Apfelscheiben

als Vorspeise 9,80€

als Hauptspeise 13,80€

Gebratene **Gänsekeule** oder **Gänsebrust** mit gefülltem Marzipanapfel,  
Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Maronen

24,80€

## Für vier Personen:

Bitte bestellen Sie Ihre ganze Gans mindestens 3 Tage vor Ihrem Restaurantbesuch.

**Ganze gefüllte Gans** „klassisch“ mit Äpfeln, Zwiebeln und Majoran,  
dazu Maronen, Apfelrotkohl, Kartoffelklößen, frischen Rosenkohl, gefüllten  
Marzipanapfel und eine Flasche Wein nach Wahl (siehe Rückseite)

108,-€

## Dessert:

Warmer Apfelstrudel serviert mit Vanillesauce und Schlagsahne

6,80€

---

Wir liefern Ihnen unsere ganzen Gänse nach Hause, auch an  
Weihnachten. Sprechen Sie uns an!

ab dem  
28.10.2017

# Gänsekarte

im



## Unsere Weinempfehlung



### Deutschland:

Spätburgunder

trocken,

Baden-Markgräflerland

Typischer Rotwein der

Region

angenehm fruchtbetont und  
unkompliziert

Glas 0,2l 7,00€

Flasche 0,75 26,00€

Grauer Burgunder, trocken

Baden-Kaiserstuhl

besonders delikater

und feiner Wein

ausgeglichen, vollmundig

Glas 0,2l 7,00€

Flasche 0,75 26,00€

### Frankreich:

Merlot, Cabernet Sauvignon,

trocken

Bordeaux

ein sanfter und angenehmer

Rotwein

mit fruchtigen Untertönen

harmonisch

Glas 0,2l 7,00€

Flasche 0,75 26,00€

### Italien:

Teroldego Rosato Rose,

trocken

Trentino

leuchtend rosefarbend

frisch und fruchtig

feines Bukett nach Veilchen

und Himbeeren

elegant

Glas 0,2l 7,80€

Flasche 0,75 28,00€