Gänsezeit 2026

im Restaurant ab 6. November

Vorspeise

ACKERSALAT 8c,9,10,12 — 12,90 €
Kürbiskernvinaigrette I karamellisierte Walnüsse

GÄNSEKNUSPERROLLE 1a,6,9,10,12 — 13,90 €
auf ApfelRotkrautSalat I Preiselbeeren

KÜRBISCREMESUPPE 6,7,9,10,12 — 9,50 €
Kürbiskernöl I Kürbiskerne

Die Gans

GÄNSEKEULE 1a,3,6,7,9,10,12 — 39,90
in Gänsefett & Aromaten confiert
Gewürzrotkraut I Serviettenknödel- & Kartoffelkloßscheibe I
Maronenpüree I glasierte Maronen

AUF VORBESTELLUNG ...

OFENFRISCHER GÄNSEBRATEN 1a,3,6,7,9,10,12 — 198,00 €
knusprig im Ofen gegarte ganze Gans
ausreichend für bis zu 6 Personen
bei 6 Personen entspricht dies 33,00 € p.P.

wir präsentieren ihnen die fertig Gans am Tisch & zerlegen diese für euch in der Küche, außerdem halten wir die Innereien (Magen, Leber & Herz), sowie den knusprigen Hals noch bereit

Beilagen zur Gans: — pauschal pro Person 14,90 €
Gewürzrotkraut I Serviettenknödel- & Kartoffelkloßscheibe I
Maronenpüree I glasierte Maronen

EMPFEHLUNG ZUR GANS

2019 RUFUS CUVÉE BARRIQUE 12 — 0,1l. 6,20 € / 0,75l Fl. 36,00 €
Matthias Höfflin, Bötzingen (Kaiserstuhl / Baden)
13,5 vol. %, 2,1g RZ, 6,4g S,
herrlich changierender Rebsortenduft: mal dunkelbeerig, mal würzig-pfeffrig, immer dicht und tief. Am Gaumen elegante, klare Struktur mit feinkörnigem Tannin, schöner Trinkfluss.

Dessert

HAUSGEMACHTES SCHOKOKÜCHLE 1a,3,7,12 — 15,90 €
mit flüssigem Kern
Gewürzbirne I hausgemachte Tonkabohneneiscreme I VanilleSalzCrumble