



Gans, Wild(e), Menüs

Gänsemenü

Petersilienwurzelsuppe mit Schwarzbrotcroutons
und einem Hauch Trüffelöl

Gänsebraten nach Omas Rezept
mit Kastanien, Rotkraut und Kartoffelknödel

Winterlicher Käsekuchen
warmen Sauerkirschen

€ 38,00

Wintermenü

Feldsalat
mit gebratenen Speckwürfeln und Croutons

Rinderfiletsteak
unter der Walnuss-Kruste
auf Portweinsauce mit Kürbiskrapfen
und winterlichem Gemüse

Stollenparfait an Lebkuchensauce
€ 38,00

<i>Feldsalat</i>	mit gebratener Entenleber	klein	€ 9,90	groß	€ 13,90
	mit Speck und Croutons	klein	€ 8,90	groß	€ 11,90

Hirschbraten aus der Keule € 22,50
mit Brombeersauce-Sauce, hausgemachten Serviettenknödeln und Rotkraut

Gänsebraten nach Omas Rezept € 25,50
von Brust und Keule mit Kastanien, Rotkraut und Kartoffelknödel

Ganz ohne Gans € 13,90
Kastanien, Rotkraut, 2 Kartoffelknödel und Gänsesauce

Auf Vorbestellung

Eine ganze Gans für 4 Personen € 134,50
mit allen Beilagen und einer Flasche Dornfelder

Weinempfehlungen

2019er

Burrweiler Cabernet Dorsa trocken
*Vollmundig, feines Kirscharoma,
filigrane Säure*

Weingut Weber, Burrweiler
¼ l | € 5,90 0,75 l | € 16,70

2018er

Cuvée Kapellchen Rotwein trocken
*Robuste Gerbstoffe, temperamentvoll,
mit würzigem Cassis und dunklen Beeren*

Weingut Klein, Hainfeld
¼ l | € 7,90 0,75 l | € 22,70

Josips Digestif-Empfehlung:

Feinster Burgunder Tresterbrand, 6 Jahre im Eichenfass gelagert Destillerie Heußler Rhodt 2 cl € 6,50