

**11.11.2022**  
**„Martinsgans“**

**Süßkartoffel-Karottensuppe**  
mit gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

**Rapunzel-Salat**  
an Himbeerdressing  
mit gebratenen Leberstreifen  
ofenfrisches Baguette

\*\*\*

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

\*\*\*

**Kaiserschmarrn**  
mit Vanilleeis und  
hausgemachtem Apfelmus

**Menüpreis: 44,80 €**

**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.*

6,80

**Trollinger halbtrocken**

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

6,90

*Fragen Sie uns vor Ort  
nach einer Weinempfehlung*

**An diesem Tag können wir KEIN à la carte  
anbieten, deshalb bitten wir um  
rechtzeitige Reservierung zum Gänsemenü**

