



Hausgemacht „ Von Kloß bis Soß“,

**Gänsemenü - Alles von der Gans -
Gänseschmalz**

mit Apfel und Majoran dazu Frankenbrotlaib

Gebratene Gänseleber mit Feldsalat, Speck, Brotchips
und Gänsekraftbrühe im Tumbler

15,80 €

Portion Gans (Keule, Brust, Füllung)

dazu Bratapfel, gebratene Rosenkohlblätter, handgehobeltes Blaukraut, Maronen,
Gänsesauce und hausgemachte fränkische Kartoffelklöße

29,50 €

Christstollen Halbgefrorenes

mit Bratapfelkompott

9,50 €

Menüpreis 51,00 €

Gänseklein

Ragout aus dem Gänsekeulenfleisch mit Apfel, Calvados und Semmelknödel
(Auf Wunsch auch mit Magen, Herz und Leber.)

16,50 €

Auf Vorbestellung für 4 Personen

Am Tisch präsentiert und in der Küche angerichtet

Nach altem Brauch servieren wir zur Gans die klassischen Beilagen

Vorab servieren wir Gänseschmalz mit Apfel und Majoran
dazu Scheiben vom Frankenbrotlaib

Ganze Gans frisch aus dem Ofenrohr

dazu Bratapfel, gebratene Rosenkohlblätter, handgehobeltes Blaukraut, Maronen,
Gänsesauce und hausgemachte fränkische Kartoffelklöße

127,00 €

139,00 € mit einer Flasche Rotwein, **2012 Primitivo di Manduria „koiné“**, DOC, trocken



Weinempfehlung

Rheinhessen

2014 Pinot Noir „Wiesenbronner Wachhügel“, QbA, trocken, VDP Erste Lage

Weingut Roth, Wiesenbronn

Steigerwald

rubinrot und feinfruchtig mit zart-würzigen Aromen

im Abgang nach Mandeln, im Barrique gereift

29,00 €

2012 Lemberger, QbA, trocken, VDP Gutswein

Weingut R. Wachtstetter, Pfaffenhofen

in der Nase Pflaume, Waldbeere und würziger Holzrauch

am Gaumen dunkle Frucht, Extrakt, Würze und etwas Kakao

Kraft und Säure sind sehr ausbalanciert, spürbares Tannin

gewisse Tiefe und Länge

18,50 €

Apulien

2012 Primitivo di Manduria „koiné“, DOC

Rubinrot mit violetten Reflexen, intensives Aroma

mit Noten von Pflaume, Kirsche, Rosmarin und Vanille

0,2 l / 0,75 l

5,00 € / 20,00 €