



Hausgemacht „Von Kloß bis Soß“,

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 für 4 Personen

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

138,00 €

154,00 € mit einer Flasche Wein

Gänsemenü

Fränkischen Feldsalat

mit gebratener Gänseleber, Kürbis und Quitte

Portion Gans besteht aus Keule, Brust & Füllung (mit Herz und Magen)
dazu Bratapfel, gebratene Rosenkohlblätter, handgehobeltes Blaukraut, Maronen,
Gänsesauce und hausgemachte fränkische Kartoffelklöße

29,80 €

Lebkuchen Halbgefrorenes

mit Pfefferkirschen

Menüpreis 52,00 €



Gänseessen

Gänseklein

Ragout aus Gänsekeulenfleisch, Magen, Herz und Leber mit Apfel, Calvados und Semmelknödel

19,50 €

Weinempfehlung

Franken

2016 Castell- Castell 1224, QbA, VDP, trocken

Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Castell

Cuvée von Domina, Dornfelder, Acolon und Regent

Blaubeeren, Lakritz, leichter Tabak und Leder

Feine, weiche Tannine

0,2 l / 0,75 l 6,90 € € / 23,50 €