



Aperitif

Poiré Authentique- Birnenschaumwein

Domaine Eric Bordelet, Charchigné

Perfekte Süß- Säure Balance, erfrischend, fruchtig und feinperlig Biodynamischer Anbau, selektiv und per Hand verlesen

Keine Zugabe von Zucker

0,1 l

6,00 €

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 Gänseeschmalz 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

Fränkischer Feldsalat

wahlweise mit/ohne gebratene Gänseleber,
an Linsen, Kürbis und seinem Öl

11,50 € ohne Leber

15,80 € mit Leber

Portion Gans

besteht aus Keule, Brust & Füllung

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

32,00 €

Gänseklein (mit Herz und Magen)

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

19,50 €



Gänsemenü

Gänsemenü

Fränkischer Feldsalat

wahlweise mit/ohne gebratene Gänseleber,
an Linsen, Kürbis und seinem Öl



Portion Gans

besteht aus Keule, Brust & Füllung

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



Christstollen Halbgefrorenes

mit Pfefferkirschen

Menüpreis 52,00 €

Wein

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 7,20 € € / 24,50 €

Digestif

Mirabellenbrand, Brennerei Ziegler Freudenstadt

7,50 €