



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 Gänseschmalz mit Apfel und Majoran
dazu Scheiben vom Frankenbrotlaib

Portion Gans

besteht aus Keule, Brust & Füllung (mit confierten Mägen & Herzen)

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

32,00 €

Ganze Gans frisch aus dem Ofenrohr für 4 Personen

und Füllung (mit confierten Mägen und Herzen)

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

138,00 €

154,00 € mit einer Flasche Wein



Gänsemenü

Gänsemenü

Fränkischer Feldsalat
mit gebratene Gänseleber,
an Linsen, Kürbis und seinem Öl
18,00 €



Portion Gans
besteht aus Keule, Brust & Füllung(mit confierten Mägen & Herzen)
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 Freudenberg
7,50 €