

Gänsezeit im Engel

vom 7. November bis 23. Dezember

Aperitif *Keschdesekt*

Glas Affentaler Rieslingsekt mit einem Schuss Maronenlikör **0,1 l 4,80**

Weißer Burgunder Sekt, Brut

Weingut Gerhard Veith, Bühl-Waldmatt **0,1 l 4,80**

Unser Knallerangebot nur auf Vorbestellung:

Eine frische, ganze Gans

aus bäuerlicher Freilandhaltung aus Wagshurst

frisch aus dem Ofen, am Tisch für Sie tranchiert,
dazu Apfelrotkohl, Marzipanschmorapfel, Rosenkohl,
Semmelknödel, Kartoffelklöße
und vorweg Feldsalat
für 4 Personen inkl. 1 Flasche Rotwein

149,- €



Gänsezeit im Engel

vom 7. November bis 23. Dezember

Zum Einstimmen

Knackig frischer Feldsalat in Pflaumen-Balsamico-Dressing
mit Speck und Kracherle **7,80**

Rahmsuppe vom Hakaidokürbis mit einem Hauch
Chili und steirischem Kernöl **5,90**

Parfait mit Entenleber mit Orange, an Selleriesalat
dazu hausgemachtes Zwetschgenchutney und Baguette **8,90**

Gans lecker

Gänsebrust „Traditionell“ frisch aus dem Ofen **19,90**
an Rosmarinsöble, Apfelrotkohl und Semmelknödel

In Affentaler Rotwein eingelegte, geschmorte Gänsekeule **19,90**
mit Kartoffelklößen und Speckrosenkohl

Gebratenes Gänseleberle mit Schalottensoße **15,80**
Sellerie-Kartoffelstampf und mit Preiselbeeren gefülltes
Apfelradl

Empfehlung des Küchenchefs passend zur Jahreszeit

„WEIDMANN'S SCHLEMMERTRAUM“ **19,90**
Wildragout von Hirsch, Wildschwein und Kastanien
in Spätburgunder-Wacholderrahm,
dazu Semmelknödel und Wild-Preiselbeeren

Geniessen Sie dazu aus unserem Weinkeller:

2015er MERLOT trocken – das besondere Fass
zarte Fruchtaromen, kräftiger Körper, ausgewogene Tannine

Winzer Affental, Bühl

Flasche 0,75Ltr. 21,00
Viertele 0,25Ltr. 7,00

Und nach dem Essen...

Unsere eingelegte Kappler Quetsch im eigenen Likör 4 cl 4,20 €
oder unser Spezial-Gedeck: Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 3,60 €

