

» GÄNSE- ZEIT«

CREMESUPPE VOM WINTERSPARGEL

12,50€

MIT GÄNSERAGOUT UND WEIßBROTCROUTONS

GÄNSESCHMALZ-STULLE

16,50€

MIT HAUSGEMACHTEM WILDSCHWEIN-SCHINKEN, MARINIERTEM FELDSALAT
UND KARTOFFEL-SPECK-VINAIGRETTE

KNUSPRIGER GÄNSEBRATEN

36,50€

WAHLWEISE BRUST ODER KEULE MIT GÄNSESÖBE, CASSISBLAUKRAUT,
GRÜNKOHL UND KARTOFFELKLOß MIT BRÖSELBUTTER

» MARTINS- GANS «

NUR AUF VORBESTELLUNG, FÜR VIER PERSONEN
DIREKT AM TISCH TRANCHIERT MIT BEILAGEN SATT.

KNUSPRIGER GÄNSEBRATEN

185€

MIT GÄNSESÖBE, CASSISBLAUKRAUT, GRÜNKOHL UND KARTOFFELKLÖBEN
MIT BRÖSELBUTTER

VORNEWEG EINE KLEINE ÜBERRASCHUNG AUS DER KÜCHE

» WEINEMPFEHLUNG«

2019 ESPRIT D'ÉQUIPE AOP - FAUGÈRES

Glas 0,2l 12,50€ | Flasche 0,75l 42€

Domaine Angel Montgros

2022 LE TROIS ROCHES AOP - MOULIN À VENT

Flasche 0,75l 59€

Domaine Pierre-Marie chermette