

Traditionelles Martinigans´l

Vorspeisen

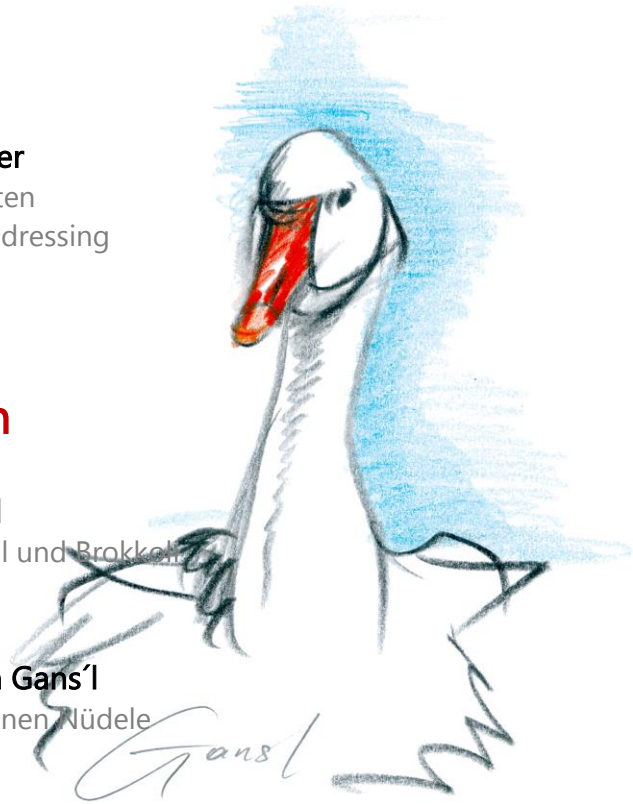
Gebratene Gänseleber
auf knackigen Blattsalaten
mariniert mit Aceto-Balsmicodressing
€ 13,80

Hauptspeisen

Ofenfrisches Gans´l
mit Apfelrotkraut, Serviettenknödel und Brokkoli
€ 27,90

Ragout vom geschmorten Gans´l
mit Waldpilzen, Rotkraut und feinen Nüdele
€ 21,90

Gans´l Gröstl
mit lauwarmem Speck-Krautsalat
€ 18,40



Zu allen Hauptgerichten servieren wir glacierte Maroni
und hausgemachtes Preiselbeer-Ingwer Kompott.

Unsere Gans´l - Weinempfehlung

Zweigelt „100 Days“

Weingut Robert Keringer, Mönchhof, BL

Dunkles Rubingranat mit typischen dunkel-violette Reflexen, in der Nase reife Zwetschken, dunkle Kirschen, elegante Holznoten mit etwas Schoko, würzig gut balanciert. Ein Power Zweigelt!

1/8	€	5,80
0,75l	€	34,50
1,5l	€	73,80