

**9.11.2024**  
**„Martinsgans“**

**Kürbissuppe**  
mit Curry und Kokosmilch

\*\*\*

**Rapunzel-Salat**  
an Himbeerdressing  
mit gebratenen Leberstreifen  
ofenfrisches Baguette

\*\*\*

**Gänsebrust**  
mit Kartoffelknödeln,  
Hausgemachtem Rotkraut, glasierten  
Maronen und gefülltem Bratapfel

\*\*\*

**Mandelcreme**  
mit Sauerkirchsauce und Crumble

**Menüpreis: 45,80 €**  
**Kein a la Carte**

**Weine**

**Merlot trocken**

*Intensive Purpurfarbe, seine Nase duftet  
nach reifen Kirschen mit einer leichten Holznote,  
er ist angenehm und harmonisch im Gaumen,  
mit einem runden Fruchtfinale.*

**Trollinger halbtrocken**

*Heuholz, ihr feinblumiger Duft verrät einen  
zarten Muskatton und ein feines Wildkirschen-  
aroma, frisch, feinblumiger Duft.*

*Fragen Sie uns vor Ort  
nach einer Weinempfehlung*

**Bitte um**  
**rechtzeitige Reservierung**

