

# GANS MENÜ

## Hausgemachtes Gänseschmalz

Apfel / Röstzwiebeln / Sauerteig Brot



## Geräucherte Gänsebrust

Feigen-Zwiebel-Chutney / Baby Leaf



## Essenz von der Elmloher Bio Gans

Gemüserauten / Gänseklein



## Brust und Keule von der Elmloher Bio Gans

Kirsch-Rotkohl / Kartoffelknödel / glacierte Maronen

Preiselbeer Jus



## Lauwarmer Mohnkuchen

Marinierte Beeren / Lebkuchen Eis / Schoko Crumble

**pro Person für 69 Euro**

# WEINBEGLEITUNG

## **2022 Weißburgunder / feinherb / 0,1l**

Studier / Ellerstadt / Pfalz



## **2021 ROSSO / trocken 0,1l**

Schwarzriesling-Spätburgunder / J. Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken



## **2020 Cuvée PIER 6 / trocken / 0,2l**

Cabernet Sauvignon-Shiraz / Carsten Migliarina / Stellenbosch / Südafrika



## **2015 Teufelskeller Riesling Auslese / 0,05l**

J. Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken

**pro Person für 25,80 Euro**