

Unsere Weinempfehlungen
vom Weingut Markus Schneider, Pfalz

2018er black print
QbA, trocken, Rotwein cuvee
Glas 0,2l € 8,50
Flasche 0,75l € 29

2016er Holy Moly
QbA, trocken, Syrah
Flasche 0,75l € 48



Gans

Empfehlungen aus der Küche

Vorneweg:

Bauernbrot mit hausgemachten
Gänseschmalz: Pro Person € 2,5

Feldsalat an Himbeerdressing mit Speck, Croutons und gebratenem Kürbis
€ 6

Feldsalat trifft Gänsespezialitäten

Feldsalat mit gebratener Gänseleber / geräucherte Gänsebrust und
hausgemachtem Früchte-Chutney

€ 8

Geschmorte Gänsekeule an Pflaumen-Ingwerreduktion
Apfelrotkohl und Süßkartoffel-Karotten-Stampf

€ 22

Geschmorte Gänsebrust an eigener Soße mit karamellisierten Maronen
Rosenkohl und zweierlei Knödel

€ 22

Ravioli mit Kürbis und Kastanie gefüllt mit gebratener Gänseleber
blanchierten Apfelingen und Röstzwiebeln

€ 16

Variation vom Wingertsapfel

€ 7



LANDHOTEL
Zur Bretzel
TRADITION
NEU ENTDECKEN

Auf Vorbestellung:

Inkl. Gruß aus der Küche
hausgemachtes Gänseschmalz

Unser Gänse-Schlemmermenü

Feldsalat an Tomaten-Dressing mit hausgeräucherter Gänsebrust

Kürbiscremesuppe und Wildkraftsuppe mit Wildfleischklößchen

Gans mit Füllung nach Wunsch

dazu als Beilage:

Zweierlei Knödel, Rotkohl, Rosenkohl

Maronen, Ganssoße und Pflaumen-Ingwerreduktion

Hausgemachtes Mohnparfait an Ingwer-Apfel-Ragout

Pro Person € 45

Gans mit Füllung nach Wunsch für 4 Personen

Apfel-Brotcroutons

Hackfleisch € 125

Kirsche-Ingwer-Süßbrot

dazu als Beilage:

Zweierlei Knödel, Rotkohl, Rosenkohl

Maronen, Ganssoße und Cranberry-Ingwerreduktion

Unser Gänsepaket für 4 Personen: € 140

1 Flasche Wasser medium

Vorspeise: Feldsalat mit Brotcroutons

Gans mit Füllung nach Wunsch inkl. Beilagen

Dessert: Espresso oder kalter Verdauer aus unserer Auswahl