

**Unsere Weinempfehlung:**

black print

Markus Schneider, Pfalz

QbA, trocken, Rotwein Cuvee

Glas 0,2 l 10

Flasche 0,75 l 35



LANDHOTEL  
**Zur Bretzel**  
TRADITION  
NEU ENTDECKEN

# Gans

Empfehlungen aus der Küche

**Vorneweg:**

Bauernbrot mit

hausgemachtem Gänseeschmalz

Pro Person 3,50

Feldsalat an Himbeerdressing mit Speck, Croutons  
und karamellisierten Walnüssen

8,50

Feldsalat trifft Gänsepezialitäten

Feldsalat mit gebratener Gänseleber / geräucherte Gänsebrust und  
hausgemachtem Früchtechutney

12

-----

Geschmorte Gänsekeule an Cranberry-Ingwerreduktion  
Apfelrotkohl und zweierlei Knödel

32

Geschmorte Gänsebrust an eigener Soße mit karamellisierten Maronen  
Speck-Birnen-Rosenkohl und Kürbiskernrösti

32

Butternut-Graupen-Rissotto mit Rotkraut-Cranberry-Pesto  
Winterkresse und Röstzwiebeln

20

Auf Wunsch: gebratene Gänseleber zuzügl. 5

-----

**Winterlicher Nusstraum**

Spekulatius-Cashew Tiramisu

mit Lebkuchen-Crunch und Odenwälder Eis-geröstete Mandel-Zimt

**Auf Vorbestellung:**

Inkl. Gruß aus der Küche  
hausgemachtes Gänseeschmalz  
mit Bauernbrot



**Unser Gänse-Schlemmermenü**

Feldsalat an Himbeerdressing mit hausgeräucherter Gänsebrust und Walnüssen

-----

**Gans mit Füllung nach Wunsch**

dazu als Beilage:

Zweierlei handgedrehte Knödel, Apfel-Rotkohl, Speck-Birnen-Rosenkohl  
Maronen, Ganssoße und Cranberry-Ingwerreduktion

-----

Spekulatius-Cashew Tiramisu

-----

Espresso oder Verdauer

Preis 210,- Euro für 4-5 Personen

**Gans mit Füllung nach Wunsch für 4-5 Personen**

Apfel-Brotcroutons € 180

Hackfleisch € 180

Kirsche-Ingwer-Süßbrot € 180

dazu als Beilage:

Zweierlei handgedrehte Knödel, Apfel-Rotkohl, Speck-Rosenkohl

Maronen, Ganssoße und Cranberry-Ingwerreduktion