



Wirtshaus am See

DIE WIRTSHAUS GÄNSEKARTE

Suppe: „GÄNSECRÈMESÜPPCHEN“ € 5,50

Heimischer FELDSALAT

mit Kartoffel-Balsamicodressing, ausgelassenem Speck und Röstbrot € 8,90

Hausgemachtes GÄNSELEBERPARFAIT

mit rotem Feigensenf und saisonalem Feldsalat an Kartoffel-Balsamicodressing

Vorspeise: € 9,-
Hauptgang: € 12,50

Gebratene GÄNSELEBER an Calvadosrahm mit heimischem Feldsalat, Kartoffel-Balsamicodressing

Vorspeise: € 9,-
Hauptgang: € 12,50

Der beliebte „WIRTSHAUS-GÄNSETELLER“

(Brust & Keule) mit eigener Soße, Blaukraut, Kartoffelklößen, Mandel-Maronen-Püree und einem leckerem Backapfel

€ 26,80

gerne auch mit Rosenkohl € 3,50

TRADITIONELLES GÄNSEMENÜ

VORSPEISE

Heimischer FELDSALAT

mit Kartoffel-Balsamicodressing, ausgelassenem Speck und Röstbrot

ZWISCHENGANG

Hausgemachtes GÄNSECRÈMESÜPPCHEN mit Maronen

GÄNSEKARTE

START 11.11.2021

GÄNSE SPEZIAL

AUF VORBESTELLUNG – START 11.11.2021

HAUPTGANG

Der beliebte „**WIRTSCHAUS-GÄNSETELLER**“
(Brust & Keule) mit eigener Soße, Blaukraut, Kartoffelklößen,
Mandel-Maronen-Püree und einem leckerem Backapfel

VERTEILER (der gehört immer dazu!)

Hausschnaps **MARILLE** von der Fein-Brennerei Prinz

DESSERT

MARZIPANBRATAPFEL auf Vanillesoße

3-Gänge € 39,80 (€ 42,80 mit Gänseleber)

4-Gänge € 44,80 (€ 47,80 mit Gänseleber)

VORSPEISE

Heimischer **FELDSALAT**

mit Kartoffel-Balsamicodressing, ausgelassenem Speck und Röstbrot

HAUPTGANG

Eine ganze **GANS** am Tisch tranchiert
mit eigener Soße, Blaukraut, Rosenkohl, Kartoffelklößen und
Mandel-Maronen-Püree und leckerem Backapfel

VERTEILER (der gehört immer dazu!)

Hausschnaps **MARILLE** von der Fein-Brennerei Prinz

DESSERT

MARZIPANBRATAPFEL auf Vanillesoße

inkl. **1 FLASCHE** Ursprung von Markus Schneider aus der Pfalz
Cuvée Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser trocken, kräftig & würzig

€ 168,-