

Frisch von der Seibersbacher Wiese
Hunsrücker Freilandgänse von Daniels Hühnerhof

*Die ganze Gans, ganz frisch aus dem Ofen am Tisch tranchiert
- nur auf Vorbestellung -*

Vorweg servieren wir Ihnen

HAUSGEMACHTES SCHMALZ VON DER SEIBERSBACHER FREILANDGANS

GÄNSEBRUST & GÄNSEKEULE AUF APFEL-MAJORAN-JUS

HAUSGEMACHTER INGWER-ROTKOHL, ROSENKOHL MIT SPECK & ZWIEBELN,
GESCHMORTE KASTANIEN, KARTOFFEL-KLÖÖSE,
KNUSPRIGE KARTOFFEL-KRÄUTER NOCKEN UND EIN FRISCH GEBACKENER KAISER-WILHELM-BRATAPFEL
45 € p.P.

Unsere Weinempfehlung zur Gans

2013 Cuvée Gowin

Rotweincuvée aus Cabernet Dorsa und Spätburgunder

Weingut Goswin Lambrich, Dellhofen - Mittelrhein

0,2 l - 8,50 € | 0,75 l - 30 €

2018 Spay In der Zech

Spätburgunder Rotwein trocken

Weingut Florian Weingart, Spay - Mittelrhein

0,75 l - 39 €

SCHMALZ VON DER SEIBERSBACHER FREILAND-GANS

MIT DÖRRPFLAUMEN UND APFELWÜRFEL

(ZUR MITNAHME) CA. 200G

4 €