

Ab 09. November startet die Gänsesaison

Genießen Sie in am offenen Kaminfeuer in festlicher Atmosphäre ein köstliches Gänseessen, das wir in diesem Jahr in drei Variationen anbieten:

À-la-carte-Gericht

GÄNSEBRUST ODER GÄNSEKEULE

Kartoffelklöße | Rotkohl | Maronen | Bratapfel

42,00 Euro

Gänsemenü

FELDSALAT

Portwein-Feigen | Quitten | Pecannüsse

SHERRY-VELOUTÉ

Rillettes | Brioche | Champignons | Gartenkresse

GÄNSEBRUST ODER GÄNSEKEULE

Kartoffelklöße | Rotkohl | Maronen | Bratapfel

KÜRBIS-PARFAIT

Nussnougat | karamellisierte Kürbiskerne | Vanille

3-Gang-Menü 65,00 Euro

4-Gang-Menü 75,00 Euro

Ganze Freiland-Gans

Die (ganzen) Gänse stammen natürlich von "Gut Schiff" in Herrenstrunden.

300 Gänse werden jedes Jahr von Familie Eyberg großgezogen. Die natürliche Aufzucht: Freilauf, Luft, Sonne und Bewegung machen «unsere Gänse» so außergewöhnlich lecker.

EINE GANZE FREILAND-GANS ist 4 bis 5 Kilo schwer und reicht für 4 bis 6 Personen.

Als Beilagen reichen wir Rotkohl, Maronen, Kartoffelklöße und Bratäpfel

297,00 Euro pro Gans (nur auf Vorbestellung)

AM 1. UND 2. ADVENT HABEN WIR MITTAGS
ZUM GÄNSEESSEN GEÖFFNET.



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

VORSPEISEN

SALAT MILCHBORNTAL

Entenbrust | Chicorée | Fenchel | Orangen | schwarzer Walnuss 19

KÜRBIS & GARNELE

Buttermilch | Cashew | Panco | Purple Curry 19

FELDSALAT

Portwein-Feigen | Quitten | Pecannüsse 17

ZWISCHENGÄNGE

GRÜNKOHL

Lasagneblatt | pochiertes Eigelb | Hüttenkäse | Pommery Senf 16

MARONENSUPPE

Glasierte Maronen | Shimeji Pilz | Kokos | Quatre Epices 14

SHERRY-VELOUTÉ

Rillettes | Brioche | Champignons | Gartenkresse 16

HAUPTGERICHTE

FISCH

SEETEUFEL

Wirsing | Kartoffeln | Persimone | Bergamotte 34

VEGETARISCH

MUSKATKÜRBIS

Gnocchi | Shiitake Pilze | Safran | Rucola 28



FLEISCH

KALBSSCHNITZEL

Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Zitronen | Kapern 33

HIRSCHKEULE

Gulasch | Wurzelgemüse | Tagliarini | Rosa Pfeffer 30

GÄNSEBRUST ODER GÄNSEKEULE

Kartoffelklöße | Rotkohl | Maronen | Bratapfel 42

RINDERFILET

Knochenmark-Kruste | Topinambur | Mangold | Pflaumen | Portwein- Jus 42

DESSERTS

VACHERIN MONT-D'OR

Pistazien | Makronen 17

SORBET

Früchte | Crumble 12

GEWÜRZ CREME BRÛLÉE

Salzkaramell | Kakao | Vanilleschaum 11

KÜRBIS-PARFAIT

Nussnougat | Kürbiskerneis | Vanilleschaum 14

FÜR UNSERE KLEINEN (JUNGEN) GÄSTE

Wiener Schnitzel

Zitrone | Pommes frites 18

