

Herzlich willkommen in der Gänsezeit!

Genießen Sie bei uns festliche Gänsegerichte mit saisonalen Beilagen, sorgfältig zubereitet und liebevoll präsentiert.

Wählen Sie aus unserem festlichen Gänsemenü, unserer à-la-carte-Gänsebrust oder Gänsekeule, oder bestellen Sie eine ganze Gans für 4 bis 6 Personen.

## **GÄNSEMENÜ**

### **GEBRATENE ENTENLEBER**

Quitten | Portwein-Feigen | Feldsalat | Brioche | Quatre Epices

### **SCHWARZWURZEL-SÜPPCHEN**

Gebackenes Rillettes | Rosenkohl | Trüffel | Haselnuss-Schaum

### **GÄNSEBRUST ODER GÄNSEKEULE**

Kartoffelklöße | Rotkohl | Bratapfel | Maronen | Jus

### **HOKKAIDO KÜRBIS**

Beignets | Spekulatius Mousse | Zimteis

3-Gang-Menü: 69,00 Euro

4-Gang-Menü: 79,00 Euro

## **À-LA-CARTE-GERICHT**

### **GÄNSEBRUST ODER GÄNSEKEULE**

Kartoffelklöße | Rotkohl | Maronen | Bratapfel | Jus

44,00 Euro

## **GANZE FREILAND-GANS**

Für unsere ganze Gans verwenden wir exklusiv Freilandgänse vom Gut Schiff in Herrenstrunden – natürlich auf Vorbestellung, da jede Gans eine besondere Garzeit benötigt.

Eine ganze Freiland-Gans ist 4 bis 5 Kilo schwer und reicht für 4 bis 6 Personen. Als Beilagen reichen wir hausgemachten Rotkohl, Maronen, Kartoffelklöße und Bratäpfel

295,00 Euro pro Gans



**ROMANTIK**  
HOTEL & RESTAURANT

## VORSPEISEN

### SALAT MILCHBORNTAL

Blattsalat | Halloumi | Cherrytomaten | Pinienkerne | French-Dressing 13

### KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

Rote Bete | Feldsalat | Walnuss | Himbeer-Vinaigrette 16

## ZWISCHENGÄNGE

### KÜRBIS TORTELLINI

Silberzwiebeln | eingelegter Kürbis | Curry & Zitronengras 18 | 26

### DREIERLEI SÜPPCHEN

Lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie unseren Service 16

## HAUPTGERICHTE

### FISCH

#### ROTBARSCH

Fenchel | Kartoffeln | Persimone | Beurre Blanc 29

#### SEETEUFEL IM SPECKMANTEL

Belugalinsen | Rosenkohl | Wasabi | Safran 36

### FLEISCH

#### WIENERSCHNITZEL

Kopfsalat | Preiselbeeren | Sauce Tatar | Stealth Fries | Zitronen Vinaigrette 33

#### BAUERN-ENTE AUS DER EIFEL

Radicchio | Pflaumen | Süßkartoffel | Karotten | Portwein 32

#### HIRSCHKALBSRÜCKEN

Baumkuchen | pochierte Birne | Haselnuss | Kaffee-Jus 38



## DESSERTS

### TAGESSORBET

Marinierte Früchte

6

### AFFOGATO

Vanilleeis | Salted Karamell | Haselnuss | Milchschaum

8

### TIRAMISUMOUSSE

Kaffeeis | Minze | Physalis

13

### GEWÜRZ-CREME BRÛLÉE

Schokoladen Sorbet | Portwein- Feigen | Haferstreusel

13

## FÜR UNSERE KLEINEN (JUNGEN) GÄSTE

### NUDELN

Tomatensauce (natürlich apart) | Parmesan

10

### NUGGETS

Pommes frites | kleiner gemischter Salat

16

### WIENER SCHNITZEL

Zitrone | Pommes frites | kleiner gemischter Salat

20

