

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 Rilette | 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

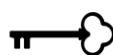
Kopfsalat | Preiselbeeren | Sauce Tatar | Stealth Fries | Zitronen Vinaigrette 33

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

