

GÄNSE-MENÜ

Gänsezeit im Romantik Waldhotel Mangold – knusprig, duftend, festlich. Unser Gänsemenü stellt die Gans in den Mittelpunkt, begleitet von Gängen, die klassische Winteraromen raffiniert neu interpretieren. Entenleber-Gateaux, Maronensüppchen, knusprige Gänsebrust und ein feines Dessert aus Kürbis & Nougat machen den Abend zu einem besonderen Genusserlebnis. Serviert wird in stimmungsvoller Atmosphäre, mit warmem Licht, Kerzen und – je nach Raum – knisterndem Kaminfeuer, umgeben von der Ruhe der Natur im Milchborntal.

ENTENLEBER-GATEAUX

Himbeeren | Feldsalat | Quitte

MARONENSÜPPCHEN

Bratapfel-Relish | Cognac

GÄNSEBRUST

Kartoffelklöße | Rotkohl | Rosenkohl | Jus

KÜRBIS & NOUGAT

72,00 Euro

79,00 Euro

95,00 Euro

3-Gang-Menü (ohne Entenleber)

3-Gang-Menü (ohne Suppe)

4-Gang-Menü

WEINE ZUR GÄNSEZEIT

Zu unserem Gänsemenü empfehlen wir Ihnen an jedem Abend ein bis zwei ausgewählte Weine im offenen Ausschank. Charaktervolle Tropfen, die Sie sonst nur flaschenweise finden würden – ideal abgestimmt auf die aromatische Gans, fair kalkuliert und zum Genießen gedacht.

So bleibt die Auswahl übersichtlich, die Qualität hoch – und Sie haben die Gelegenheit, Besonderes im Glas zu entdecken.



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

ROMANTIK-MENÜ

Romantikhôtel seit 1925: Mit Küchenchef Marwan Al-Hadithy denken wir Klassiker modern, setzen feine asiatische und orientalische Akzente und kochen ausschließlich frisch. Wählen Sie zwischen raffiniertem Romantik-Menü oder traditionellem saisonalen Gänsemenü.

BAUERN ENTENBRUST

Chicorée | Knoblauch | Karottencreme | Orangen

2015er « Selection Caspar C. » | Spätburgunder – trocken

Weingut Deutzerhof, Mayschoß ½ Flasche 26,00

HOKKAIDO KÜRBIS

Gyoza | Garnele | Mango | Kokos

2022er Weißer Burgunder Bio | « Muschelkalk » trocken

Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler ½ Flasche 32,00

WEIßER HEILBUTT

Blumenkohl | Comté Schnitte | Mandel | Beurre Blanc

2023er Ihringer Winklerberg VDP Erste Lage | Weißburgunder trocken

Weingut Dr. Heger, Ihringen ½ Flasche 32,00

und / oder

HIRSCHKALBSRÜCKEN

Pflaumen | Rosenkohl | Kräutersaitlinge | Lorbeer-Jus

2008er Château Cantenac-Brown

3ème Grand Cru Classé – Margaux ½ Flasche 39,00

SCHOKOLADE & BEEREN

76 Euro

3-Gang-Menü

92 Euro

4-Gang-Menü

119 Euro

5-Gang-Menü



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

VORSPEISEN

SALAT MILCHBORNTAL

Blattsalat | Feigen | Perlwiebeln | Croutons | Hausdressing

14

HAUSGEBEIZTER LACHS

Reibekuchen | Liebstöckel | Zitronen-Crème-fraîche | Frisée

20

ZWISCHENGÄNGE

DREIERLEI SÜPPCHEN

Saisonal mit Einlage

16

TAGLIARINI

Pilz-Rahm | Kräuterseitlinge | Parmesan

16

RISOTTO

Spinat | Gorgonzola | Pinienkerne | Zitrone

17

HAUPTGERICHTE

VEGETARISCH

RISOTTO

Spinat | Gorgonzola | Pinienkerne | Zitrone

28

TAGLIARINI

Pilz Rahm | Kräuterseitlinge | Parmesan

27

GÄNSE-KLASSIKER

GÄNSEBRUST ODER GÄNSEKEULE

Kartoffelklöße | Rotkohl | Maronen | Bratapfel | Jus

46

FISCH | FLEISCH

LACHSFILET

Kartoffelpüree | Wasabi | Sautierter Spinat | Beurre Blanc 36

CORDON BLEU

Pommes Frites | Sauce Remoulade | Salat Bouquet 35

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN

Zweierlei Blumenkohl | Pastinaken | Romanasalat | Jus 38

ROASTBEEF

Puffer | Pastinaken | Schmorkarotten | Rahm-Jus 44

DESSERTS

GERÖSTETES BRIOCHE

Portwein Pflaumen | Vanille Creme | Zimteis 14

CREME BRÛLÉE

Feigen | Sahlab Eis | Hafer Crumble 12

AFFOGATO

Vanille Eis | Karamell | Haselnuss | Espresso 9

SORBET TAGES-ANGEBOT

Marinierte Früchte 6

Sekt oder Wodka 8

FÜR UNSERE KLEINEN (JUNGEN) GÄSTE

NUDELN

Tomatensauce (natürlich apart) | Parmesan 10

NUGGETS

Pommes frites | kleiner gemischter Salat 16

NÜRNBERGER BRATWÜSTCHEN

Kartoffelpüree | Buttergemüse 14