WALDSTUBEN
Restaurant

Gänsemenü

Wenn die Tage kürzer werden, ist Zeit für knusprige Gans, duftende Bratäpfel und genussvolle Stunden in unseren Waldstuben. Unser Gänsemenü verbindet vertraute Lieblingsgerichte mit der feinen Handschrift von Küchenchef Marwan Al-Hadithy.

Wachtel-Crêpinette

Feigen | Feldsalat | Buchweizen

Sherry-Velouté

Pâte à Choux | Rillette | Buchenpilze

Gänsebrust

Kartoffelklöße | Rotkohl | Rosenkohl | Jus

Interpretation vom Bratapfel

Beignet | Rum-Rosinen-Eis | Dinkel

3-Gang-Menü ohne Crêpinette · 73,00 €
3-Gang-Menü ohne Suppe · 79,00 €
4-Gang-Menü · 95,00 €

Ein gutes Glas dazu

Entdecken Sie unsere Weinempfehlungen zur Gänsezeit auf der folgenden Seite. Thomas Englisch berät Sie gerne bei der Auswahl.

WALDSTUBEN
Restaurant

Gänsezeit

Zu zweit oder in geselliger Runde mit Familie und Freunden – genießen Sie unsere Gänseklassiker mit allem, was dazugehört.

Gänsebrust oder Gänsekeule

Kartoffelklöße | Rotkohl | Maronen | Bratapfel | Jus

Gänsebrust · 45,00 € | Gänsekeule · 48,00 €

Ganze Freiland-Gans von Gut Schiff

Eine ganze Freiland-Gans von etwa 5 kg für Ihre Tischrunde. Dazu reichen wir hausgemachten Rotkohl, Maronen, Kartoffelklöße und Bratäpfel.

335,00 € für 4 Personen
Jede weitere Person · 15,00 € zusätzlich
Ausschließlich auf Vorbestellung.

Gans ohne Gans 26,00 €

Für alle, die sich besonders auf die Beilagen freuen.
Kartoffelklöße | Rotkohl | Maronen | Bratapfel | Jus

Auf Wunsch auch vegetarisch – sprechen Sie uns gerne an.

Weine zur Gänsezeit

2019 Morgon „Grand Cras“
Domaine Joseph Burrier · Beaujolais
Saftig und fein – passend zu Gans, Rotkohl und Bratapfel.
0,75 l · 55,00 €

2020 Nuits-Saint-Georges „La Charmotte“
Cuvée Gerbeaut · Burgund
Feinwürzig und mit Tiefe für einen besonderen Gänseabend.
0,75 l · 74,00 €

2025 Côtes du Rhône Blanc
E. Guigal · Rhône
Reife Frucht und schöner Schmelz – unsere weiße Empfehlung.
0,75 l · 55,00 €

WALDSTUBEN
Restaurant

Romantikmenü

Saisonale Produkte, feine Aromen und überraschende Akzente: Marwan Al-Hadithy und sein Küchenteam laden Sie ein, den Herbst von seiner genussvollen Seite zu entdecken.

Zum Auftakt
Alkoholfreier Aperol Spritz · 9,50 € | Sarti Spritz · 10,50 €

Variation vom Lachs

Gebeizt | Terrine | Tatar | Rettich | Wakame | Bergamotte

2024 Roero Arneis „Vigne Sparse" · Giovanni Almondo
0,25 l · 16,00 €

Entenbrust

Butternutkürbis | Mirabellen | Erdnuss | Frisée | Aprikosen

Spätburgunder trocken · feinfruchtig, elegant, leicht gekühlt
0,25 l · 15,00 €

Seeteufel

Blumenkohl | Lauch | Petersilienwurzel | Bisque

2024 Weißburgunder Reserve „Westhofener Morstein" · Seehof
0,25 l · 20,00 €

und / oder

Hirschkalbsrücken

Baumkuchen | Feigen | Shiitake | Rosenkohl | Wacholder

Spätburgunder trocken · feinfruchtig, elegant, leicht gekühlt
0,25 l · 15,00 €

Callebaut-Schokolade 70 %

Tarte | Crème Chantilly | Cassis

2004 Carmes de Rieussec · Château Rieussec
0,1 l · 8,50 €

3-Gang-Menü · 76 € | 4-Gang-Menü · 95 € | 5-Gang-Menü · 119 €

WALDSTUBEN
Restaurant

Zum Beginnen

Vorspeisen

Salat Milchborntal 16 €
Rucola | Fenchelsalami | Feigen | Gorgonzola | French Dressing

Feldsalat 14 €
Quinoa | Rote Bete | Radieschen | Granatapfel | Kürbiskerne | Knäckebrot

Beef-Tatar 22 €
Tramezzini | Süßkartoffel-Pommes | Trüffelmayonnaise

Suppen

Kürbissuppe 15 €
Shiitake-Pilze | Praline | Schwarzer Knoblauch | Kräuter

Curry-Kokos-Suppe 16 €
Garnelen in Panko | Gegrillte Ananas | Miso | Chili

Maronensüppchen 16 €
Karamellmaronen | Zuckerwatte | Cognac

Pasta

Als kleiner Gang oder als Hauptgericht

Cappellacci 17 / 27 €
Butternutkürbis | Radicchio | Fetakäse | Walnuss

Fettuccine 17 / 27 €
Trüffelnage | Shiitake | Grana Padano

Unsere Weinempfehlung: 2022 Chablis · Domaine Grossot
0,75 l · 74,00 €

WALDSTUBEN
Restaurant

Hauptgerichte

Yellowfin Tuna 40 €

Kartoffel-Wasabi-Püree | Lauch | Wilder Brokkoli | Sesam | Ponzu

Wiener Schnitzel 33 €

Stealth Fries | Remoulade | Salatbouquet | Preiselbeeren

Unsere Weinempfehlung: 2023 Grüner Veltliner · Weingut Steinschaden · Kamptal
0,75 l · 34,00 €

Roastbeef 42 €

Aubergine | Labneh | Rote Zwiebeln | Sumach | Jus

Unsere Weinempfehlung: 2015 Château Le Reysse · Médoc
0,75 l · 55,00 €

Geschnetzeltes vom Wildbret 36 €

Feigen | Pilze | Serviettenknödel | Cognac-Pfefferrahm

Unsere Weinempfehlung: 2021 Frühburgunder trocken „Alpha & Omega" · Deutzerhof
0,75 l · 52,00 €

Unsere Gänseklassiker

Gänsebrust, Gänsekeule und die ganze Freiland-Gans von Gut Schiff finden Sie auf unserer Gänseseite – mit den passenden Weinempfehlungen.

WALDSTUBEN
Restaurant

Zum süßen Abschluss

Kaiserschmarrn 14 €

Heidelbeeren | Gewürzzucker | Vanilleeis

Affogato 9 €

Vanilleeis | Espresso | Karamell | Kakao

Tiramisu 13 €

Mascarpone | Feigen | Kakao | Tonkabohneneis

Sorbet

Mit Früchten · 6 €
Mit Sekt oder Wodka · 8 €

Für unsere kleinen Gäste

Nudeln 10 €

Tomatensauce (natürlich apart) | Parmesan

Nuggets 16 €

Pommes frites | kleiner gemischter Salat

Nürnberger Bratwürstchen 14 €

Kartoffelpüree | Buttergemüse