

G Ä N S E M E N Ü

Gänseschmalz »Rillette« mit gerösteter Brioche und frittierten Zwiebeln

Feldsalat und Feldsalat Pesto mit gefülltem Gänsehals, Beete-Variation und kandierte Quitte

Gänseessenz mit Gänse-Ravioli

Gans »aus dem Ofen auf den Tisch« mit Servietten-, Kartoffel- und Laugenbrezelklößen, Apfelrotkohl, glasierte Maronen und gefülltem Backapfel

Ab **17. November 2021** bieten wir Ihnen Feines rund um die Gans. Unsere Freilandgänse bester Qualität beziehen wir ausschließlich vom Donnersberg.

Für das Menü werden alle Teile der Gans verarbeitet, daher berechnet sich der Menüpreis pro Gans.

Pro Gans berechnen wir 192,- € (ideal für 4 Personen). Ab der 5. Person erheben wir eine Pauschale von 28,- € zusätzlich für Gedeck und Beilagen.



karlbacher
Restaurant | Christian Rubert

GÄNSEZEIT