

Gans im Glück

Vorweg

Bratapfel-Secco

mit Bratapfellikör von der Edelbrennerei Prinz,
aufgegossen mit prickelndem Secco und auf Eis serviert

0,2 l = 7,50 €

Vorspeisen

Altböhmische Brotsuppe

nach traditionellem
Rezept von Pavel´s Oma!
Mit Schmalzbrot
und Grieben

6,90 €

Vegetarisch 6,50 €

Gänseleberpastete

auf grünem
Erbsenmousse mit
Balsamico-Zwetschgen
und Butter Brioche

9,80 €



Gans im Glück

Hauptspeisen

Ofenfrische Gänsekeule

mit Kartoffelknödel, Rotkohl,
Orangen-Thymian-Jus
und Apfel-Maronen-Ragout

29.80 €

„Sous vide“ gegarte Gänsebrust auf Rotkohl

mit Kartoffelnockerln,
und Apfel-Maronen-Ragout

28.80 €

Rotwein-Empfehlung:

San Donaci
Primitivo di Manduria

Ein kräftiger Rotwein
mit wenig Säure und
reichhaltigem
Fruchtbouquet

Glas 0,2l = 9,90 €



Hauptspeisen

Rosa gebratene Barberie-Entenbrust

auf Kürbis-Kartoffelpüree,
Rosenkohl und Entenjus

31.80 €

½ knusprige Bauernente

mit zweierlei Knödel,
Orangen-Thymian-Jus
und Rotkohl

24.90 €

Rotwein-Empfehlung:

2022er Thüngersheimer Ravensburg

Spätburgunder oder auch Pinot Noir genannt, ist eine weltweit bekannte Rebsorte. Dieser Spätburgunder ist rubinrot, harmonisch und saftig. Aromen von dunklen Steinfrüchten: Kirsche und Pflaume.

Glas 0,2l = 6.80 €



Dessert

Kaiserschmarrn

mit Apfelmus, Vanilleeis
und gerösteten Mandeln

12.80 €

als Oberschnorrer 9.80 €

Mousse von Lebkuchen und weißer Schokolade

mit Orangensorbet
und Spekulatius

9.80 €

Digestif

Bratapfellikör von der Feinbrennerei Prinz

feiner Winterlikör aus
frischen Äpfeln vom
Bodensee und mit
ausgewählten
winterlichen Gewürzen

2 cl = 3.80 €

Tschechischer Haselnussschnaps

aus der Heimat
vom Chef

2 cl = 3.80 €

**Unsere nächste Kampagne "Adventsschlemmereien"
findet vom 29.11. bis 21.12.2026 statt.**