



Gänseessen



Norddeutsche Art

Gänsekeule aus dem Backofen geschmolzener Altländer Apfel | Beifußjus Rotkohl | Sous vide Kartoffeln 32.00

Französische Art

Gänsekeule aus dem Backofen | geschmorte Trauben
Rotwein-Jus | Choucroute | Sous vide Kartoffeln
32.00

<u>Crépe</u>

Orangen-Karamellsauce | geeiste Vanille 10,00

Weinempfehlung

2020er Pinot Noir 'Alte Rebe'

Weingut Gaul, Pfalz

Der großzügige Umgang mit Mineralien kommt dem Wein zugute, der in Kombination mit Frucht und Tanninen eine verführerische Mineralität und Frische aufweist. Die Tannine sind weich und gehen mit seiner beerigen Note eine "nahtlose" Verbindung ein.



0,15 l - 10,00

0,25 l - 16,50

0,751-49,00

