

Apéro : Rosé Sekt, brüt 7.50  
 aus dem Glottertal  
 Mandarinen - Cocktail 5.50  
 0,1 Fürstenberg Pils vom Faß 1.30  
 „Pfiff“

2015 Glottertäler Eichberg  
 Gewürztraminer Spätlese  
 1/8 Glas 4.80

2016 Chardonnay Kabinett trocken  
 WG Glottertal 1/8 Glas 4.80

2015 Glottertäler „Roter Bur“  
 Spätburgunder 1/8 Glas 4.80  
 in der Magnumflasche

2014 „Vitus“ Spätburgunder Barrique  
 Weingut Heger  
 Ihringen 1/8 Glas 6.50

Vorspeise/Hauptgang/Dessert € 44.--  
 mit weiterem Zwischengang € 54.--  
 als komplettes Menü € 65.--

**Rillettes von der Gans**  
 pain paillasse (a,)

**Versucherle von der Gans**  
 vom Hause offeriert :  
 Brûlée von der Gänseleber  
 Brioche (a,c,g,9)

**Sunnewirbelesalat**  
 mit Kartoffeldressing und  
 gebratenem Leberle der Landgänse (h,9)

**Gänse – Essenz** (a,i,9)  
 mit gepökeltem Gänsemagen  
 und Perlgerste, Sherry auf Wunsch

**Gänseklein „Asiatische Art“**  
 mit Glasnudeln an Sojasößle (a,i,f)

**G Ä N S E B R A T E N**  
 mit glasierten Maronen  
 gefülltem Marzipanäpfel  
 Rotkraut und Kartoffelklöß‘ (i,e,c,g)

**Sorbets von Bergamotte  
 und Mispeln „gut getauft“**  
 mit Mispelbranntwein oder Sekt