

## Schlemmer-Menü

### **Butterzarter Pulpo**

Krustentierschaum | Nussbutter | Zitrone |  
Salicornes | Harissa | Spitzpaprika

*2018 Weisser Riesling \*VDP\* Gutswein  
/Kistenmacher-Hengerer/Württemberg*

\*\*\*\*\*

### **Geschmortes Bäckchen vom spanischen Ibericoschwein**

Apfel | Meerrettich | Sellerie | Nüsse |  
Kohlrabi

*2017 Blaufränkisch Merlot/J.  
Heinrich/Mittelburgenland*

\*\*\*\*\*

### **Efler Hirschrücken medium rare & Hirschragout unter getrüffeltem Kartoffelschaum**

Rosenkohlblätter | verschiedenes von der  
Pastinake

*2018 Bio Colors/Cérvoles /Katalonien*

\*\*\*\*\*

### **Alles von der Birne**

Portwein | Haselnuss

*2018 Rieslaner Auslese/Weingut Meier/Pfalz*

3 Gang 56,00 (ohne Bäckchen)

4 Gang 67,00

Weinbegleitung 0,1l 3 Gang 16,90

Weinbegleitung 0,1l 4 Gang 21,90

## Gänse-Menü

### **Pastinaken Apfel Suppe**

Apfelstrudel | Geräucherte Gänsebrust

\*\*\*\*\*

### **Knusprige Deutsche Gänsekeule mit Gewürzmaronen**

Jus | Holunder Rotkohl | Brezelknödel

\*\*\*\*\*

### **Topfenknödel mit Nougat gefüllt**

Bratapfelcreme | Zimteis | Apfel

3 Gang 51,00

## Weinempfehlung zur Gans

**2018 Bio Colors trocken/Cérvoles /Katalonien**

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Grenache, Merlot, Syrah, 8  
Monate Barrique Fass, Zedernholz, Röstnoten, mineralische  
Noten, abgerundet, gut integrierte Tannine, langer Abgang,  
anhaltend

0,1l	4,50
0,2l	8,90