

St. Martins Gans im Menü

Vorspeise I

Geräucherte Gänsebrust mit Sauce Cumberland,
Orangenfilets und Feldsalatbouquet

Vorspeise II

Terrine von der Gänsestopfleber
mit Birnengelee

Vorspeise III

Gebratene Gänsestopfleber
mit Sellerie-Kartoffelpüree und Portweinjus

Hauptgang

Gänsebrust mit Gänsejus,
Apfelrotkraut, Rosenkohl,
Maronen und Semmelknödel

Dessert

Lebkuchenparfait auf Vanillespiegel
mit Portweinkirschen

als 5 Gang | 96 €

als 4 Gang | 84 €

als 3 Gang | 72€

Unsere Weinempfehlung

2019 Rothenberg Grauburgunder

Weingut Klumpp | Bruchsal | Baden

0,1l | 7,50 €

2011 Chianti Classico Riserva

Monteraponi | Toskana | Italien

0,1l | 9,50 €

Ziegelei-Menü

Vorspeise I

Carpaccio von der roten Beete
mit gratiniertem Ziegenfrischkäse

Vorspeise II

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis
mit gebratener Riesengarnele

Vorspeise III

Ceviche vom Saibling
in Zitrus-Orangenvinaigrette

Hauptgang

Filet vom Simmentaler Rind
mit sautierten Steinpilzen,
Gemüse vom Markt und Pommes Gratin

Dessert

Duo
von Mousse au Chocolat

als 5 Gang | 78 €

als 4 Gang | 66 €

als 3 Gang | 58 €

Meinrads Klassiker

| | |
|---|-------------|
| Kartoffel-Trüffelschaumsuppe mit Croûtons | 9 € |
| Tatar vom Rind - klassisch angemacht | 24 € 32 € |
| Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln | 28 € |
| Filetspitzen von Kalb und Rind mit Spätzle | 28 € |
| Tranche vom Biolachs mit dünnen Nudeln | 32 € |
| Gnocchi mit Zwergtomaten und Büffelmozzarella | 18 € |