

Gänsezeit 2024



WIRTSHAUS
GARBE

... startet am 8.11. im Restaurant ...

Zum Start

Kleine Brotvariation vom BeckABeck
mit gesalzener Butter · 4,90 ·

oder

DimSum von der Gans
auf Karottencreme mit mariniertem Spitzkohl · 9,00 ·

Vorspeise

Kleiner marinierter Ackersalat mit Kürbiskernvinaigrette
und karamellisierten Walnüssen · 9.80 ·

... und wahlweise ergänzt mit
RoteBete-Ziegenkäse-Röllchen
· 16.80 ·

oder

Vegane Zwiebelbrühe
mit karamellisierten Zwiebeln & Crissini · 8,90 ·

Mittelpunkt - Gans

Ofenfrischer Gänsebraten · 43.— · p.P.

- 1 Gans ausreichend für 6 Personen & nur auf Vorbestellung möglich -

oder

In Gänsefett und Aromaten confierte Gänsekeule · 38.90 ·

dazu Gewürzrotkraut, Serviettenknödel- & Kartoffelkloßscheiben,
Maronenpüree und glasierte Maronen

Abschluß

Eingelegte Glühweinzwetschgen mit Vanillesahne
und StollenCrumble^{1a,3,7,8} · 9,80 ·

oder

Gegrillter GarbeStollen
mit eingelegten Sauerkirschen und Vanilleeis^{3a,3,7,8} · 9,80 ·

oder

Hausgemachtes warmes Schokoküchle mit flüssigem Kern
dazu pochierte Stuttgarter Gaishirtle, Vanilleeis & KaffeeSalzCrumble^{3a,3,7}
· 14,90 ·

...Das Schokoküchlein wird frisch gebacken und benötigt daher ca. 20 Minuten Zubereitungszeit.