



WIRTSHAUS
GARBE

Gänsezeit 2021 ab 11.11. im Restaurant

... ein gelungener Start könnte in unserem „Garbe-Winter-Garten“
bei einem Aperitif mit Feuerschalen sein ...

Hausgemachter Glühwein
- rot oder weiß -
und alkoholfreier Punsch
7,50 pro Person

KESSLER Hochgewächs
Chardonnay brut
Sektellerei Kessler, Esslingen
· 36.00 · pro Flasche

PriSecco – alkoholfrei
Manufaktur Jörg Geiger
25.– pro Flasche

Dinnete 2erlei belegt 8.– pro Stück
(ausreichend für 2-4 Personen)

Lauchcremesüppchen
von der Feuerstelle – frisch geschöpft
4.– pro Person

Unsere hausgemachte Gulaschsuppe
von der Feuerstelle – frisch geschöpft
5.– pro Person

GarbeStollen
Hauseigener Stollen vom BeckABeck
mit Kirschen & Maronen
3.— pro Person

Die Angebotenen Preise pro Person, beziehen sich auf die Dauer von 30 min nach Beginn.
Alle darüber hinaus gehenden Genüsse verrechnen wir nach Verbrauch.

Zum Start

Kleine Brotvariation mit gesalzener Butter · 3,00 ·

„Gänseknusperrolle“

Pulled goose im Brickteigmantel knusprig ausgebacken
auf lauwarmem Apfel-Rosenkohlsalat · 6,00 ·

Vorspeise

Auf den Tischen eingesetzt zum Teilen

Rieser Culatello und Albschinken von der Berkel Aufschnittmaschine
mit gehobeltem Albmilchkäse, eingelegtem Gemüse,
Blatt- und BabyLeafsalate im Weckglas mit karamellisierten Nüssen · 14,00 ·

oder

kleiner Ackersalate mit Roter Bete und karamellisierten Nüssen · 8,00 ·
... und wahlweise ergänzt mit Tranchen von der geräucherten Forelle · 11,00 ·

oder

Petersilienwurzelcremesuppe
mit geschmorter Petersilienwurzel und Petersilienöl · 7,50 ·

Mittelpunkt - Gans

Ofenfrischer Gänsebraten · 33.— · p.P.
- (1 Gans ausreichend für 6 Personen) nur auf Vorbestellung möglich -

oder

Confierte Gänsekeule · 25.— ·

oder

Langzeit-schonend-gegarte Gänsebrust · 28.— ·

dazu Gewürzrotkraut, Serviettenknödel, Kartoffelkloßscheiben,
Maronenpüree und glasierte Maronen

Abschluß

Hausgemachtes Spekulatiusparfait
mit eingelegten Zwetschgen · 8,00 ·

oder

Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern
dazu eingelegte Birnen und nach Hausrezept hergestelltes TonkabohnenEis · 13,00 ·

oder

Glühweinzwetschgen mit „Eis Schnuppe“-Zimteis
und Vanillesalzcrumble · 7,50 ·