

Martini-Gans Essen

Menue

Gruß aus der Küche

Allerlei von der Martini-Gans – mariniertes Gemüse mit Frühlingsrolle, Praline von Herz und Magen und gebackener Leberknödel von der Gans

Cremesuppe von der bayrischen Garnele
(als 4. Gang)

Demeter-Martini-Gans vom Brunnenhof aus Mäusdorf mit Grünkohl,
Maronen und Serviettenknödeln

Zweierlei Sorbets von der Obstwiese mit Quitte
oder

Teller von Hohenloher Käse mit Chutney und selbstgebackenem Dinkelbrot

3-Gangmenue 55,00 Euro

4-Gangmenue mit Suppe oder 4-Gangmenue mit Dessert und Käse 65,00 Euro

5-Gangmenue 75,00 Euro

Getränkeempfehlung

Alkoholfreie Getränke

Saft von Unterregenbacher Quitte aus eigener Herstellung	0,11	7,00 Euro
Preiselbeer-Apfelsaft aus eigener Herstellung	0,11	7,00 Euro

Biere

Waldbier Elsbeere 2019er von Kiesbye`s (Österreich)	0,15l	7,00 Euro
Übersee Hopfen – India Pale Ale - von der Insel-Brauerei (Rügen)	0,15l	7,00 Euro

Weißwein

Sehnsucht (Sauvignon Blanc) 2021er, trocken vom Weingut Ungerer	0,11	8,00 Euro
---	------	-----------

Orangewein

Souvignier Gris – Orange – 2019er, trocken vom Bio-Weingut Höfflin	0,11	13,00 Euro
--	------	------------

Rosèwein

Rosè (ZW/CS) 2018er, trocken vom Demeter-Weingut Schmelzer	0,11	11,00 Euro
--	------	------------

Rotweine

Lemberger 2016er, trocken vom Bio-Weingut Hirth	0,11	8,00 Euro
Spätburgunder 2017er, trocken vom Bio-Weingut Höfflin	0,11	10,00 Euro
Patrem 2010er, trocken von der Demeter-Cantina dei Monti	0,11	11,00 Euro
Assemblage 2015er, trocken vom Demeter-Weingut Lehner	0,11	15,00 Euro

Süßwein

Ruländer – Auslese – 2003er vom Bio-Weingut Höfflin	0,05l	9,00 Euro
---	-------	-----------