

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

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

Dreierlei Sorbets von der Obstwiese mit Quitte
oder

Teller von Hohenloher Käse mit Chutney und selbstgebackenem Dinkelbrot

Preis pro Person (3-Gangmenue) 55,00 Euro

Preis pro Person (4-Gangmenue) 62,00 Euro

Getränkeempfehlung

Alkoholfreie Getränke

Saft von Unterregenbacher Quitte aus eigener Herstellung	0,15l	7,00 Euro
Vogelbeer-Apfelsaft aus eigener Herstellung	0,15l	7,00 Euro
Hagebutte-Quittensaft aus eigener Herstellung	0,15l	7,00 Euro

Biere

Waldbier Eiche 2020er von Kiesbye`s (Österreich)	0,15l	7,00 Euro
Meerjungfrau – Sauerbier – von der Insel-Brauerei (Rügen)	0,15l	7,00 Euro
Mystique IPA von Kühnen Kunz Rosen	0,15l	7,00 Euro

Weißwein

Auxerrois 2017er, trocken vom Weingut Hirth	0,1l	7,00 Euro
---	------	-----------

Rosèwein

Rosa 2020er, trocken vom Weingut Umathum	0,1l	7,00 Euro
--	------	-----------

Rotweine

Spätburgunder Prestige 2013er, trocken vom Bio-Weingut Höfflin	0,1l	7,00 Euro
Shiraz 2014er, trocken vom Bio-Weingut Landmann	0,1l	8,00 Euro
Padrem (Rotweincuveè) 2010er, trocken von der Demeter-Cantina dei Monti	0,1l	8,00 Euro
Respekt (Rotweincuveè) 2013er, trocken vom Weingut Ungerer	0,1l	13,00 Euro
Blaifränkisch Ungerberg 2007er, trocken vom Weingut Lehner	0,1l	15,00 Euro

Süßwein

Eiswein 2003er vom Weingut Lehner	0,05l	10,00 Euro
-----------------------------------	-------	------------