



UNSERE GÄNSE

Herkunft

Auf den Meer- und Salzwiesen der Vendée an der französischen Atlantikküste wächst ein ganz besonderes Geflügel heran. In diesem Gegenstück zur Massentierhaltung geschaffenen Paradies leben Gänse unter optimalen Bedingungen. Die freie Bewegung der Tiere während der Aufzucht und reines, naturbelassenes Körnerfutter sind die Gründe für den einzigartigen Geschmack und das ungemein zarte und magere Fleisch.

Zubereitung

Unsere Gänse werden mindestens sechs Stunden schonend gegart und bekommen anschließend im Heißluft-Backofen eine feine Kruste. Dadurch ist der Gänsebraten zart und saftig und hat eine aromatische Knusperhaut. Die Soße wird aus dem Fleischsaft der Gans gewonnen und nach dem persönlichen Rezept unseres Küchenchefs Sascha Settmacher verfeinert.

GÄNSEKARTE

EURO

Zweierlei von der Gans 22
mit Feldsalat und Sherry Dressing
Two Kind of Goose, Lamb's Lettuce and Sherry Dressing

Consommé von der Gans mit Schmalzklößchen 14
Goose Consommé with Lard Dumplings

Gebratene Gänseleber 28
mit Brioche, Apfel & Nusskrokant
Roasted Goose Liver, Brioche, Apple and Nut Croquant

Brust und Keule 52
von der Gans mit Rotkohl, Maronen
und hausgemachten Kartoffelklößen
*Breast and Leg of Goose, Red Cabbage, Chestnuts and
Homemade Potato Dumplings*

Ganze französische Freilandgans 196
für 4 Personen – am Tisch tranchiert,
dazu servieren wir Rotkohl, Maronen
und hausgemachte Kartoffelklöße
*Whole French Free-Range Goose for 4 – carved at the
table, served with Red Cabbage, Chestnuts and Home-
made Potato Dumplings*

UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUR GANS

Our Wine Recommendation for your Goose Dish

2018 Chat Sauvage 0,75l 55
Pinot Noir

Cassis, Kirschen, Tabak, Kandis, Kräuter und herbe,
erdige, mineralische und röstige Noten vermählen
sich zu einem einmalig vielschichtigen, komplexen
Geschmackserlebnis.

Ein hervorragend gereifter Pinot, der unsere
Gänsegerichte perfekt begleitet.