

MartiniMenü



Für Abendgäste: Freitag, 16. November 2018 ab 19 Uhr

Wir können nicht ohne Gans! Und nicht ohne nettes Beisammensein! Ob als Paar, als Familie oder Freundes-Truppe – erleben Sie unser beliebtes MartiniMenü in 5 Gängen. Hier kommen die genussvollen Fakten: Die Gänse in Bio-Qualität stammen vom Kochhäuslehof in Rechtenbach bei Stegen, die handgemachte Musik von den Hoh'wald Musikanten und köstlich eingeschenkt wird vom Weingut Franz Herbster aus dem Markgräflerland. Jetzt fehlt nur noch Ihre Tisch-Reservierung!

Tatar vom heimischen Wagyrind

Gebackene Seafood-Rolle | Avocado | Mango | Sesam-Crunch

Essenz von der Schwarzwald Gans

Steinpilzroulade | Apfel | Steinpilze

Gebratener Zander

Kartoffel-Schmandpüree | Kaiserstühler Vesperspeck | Erbsenkresse | Zwiebelvinaigrette

Ganze Schwarzwald Gans vom Kochhäuslehof

Gewürz-Rotkraut | Kartoffelknödel | Maronen | Ebereschenkompott

Pochierte Zitronencreme

Himbeersorbet | Grapefruits | Schokoladenbrownie

120,- Euro pro Person inkl. Menü, Aperitif, Musik und Getränke

PS: Ab Martini haben wir auch **ganze Gänse auf unserer Speisekarte**. Natürlich in Bio-Qualität und vom Hof unseres Vertrauens! Einfach 5 Tage vor Ihrem Wunschtermin bei uns unter Telefon +49 7602 9447-0 bestellen – dann kann der herrliche Schmaus beginnen!

