



GASTHAUS
SCHEIDERHÖHE

Gänseessen

20., 21. & 22. Dezember 2021

MENÜ

Suppe

„Klare Gänseesuppe“
Entenklein, Grießnocken, Wurzelgemüse

Hauptgang

Gänsebraten aus dem Ofen „Family Style“
Gewürzrotkohl, Rahmwirsing, Kartoffelklöße, Quittenchutney, Majoran Jus

Uns kommen ausschließlich deutsche Freilandgänse in den Ofen.

Dessert

Klassisch gefüllter Bratapfel, Tahiti-Vanillesauce

59€ p.P.

Wir empfehlen zu diesem Menü (je 0,25 Karaffe):

Rheinhessen, Weingut Peth-Wetz, Assemblage unfiltered, trocken.....11
Reife Beerenfrüchte, Dörripflaumen und fruchtige schwarzer Kirsche. Mit einer dichten Würze im Abgang.

Ahr, VDP Weingut Burggarten, Spätburgunder „P.J. Signatur“, trocken.....13
Voluminöser Körper. Aromatik am Gaumen geprägt von reifen Wildkirschen, sowie tiefroten Beeren.

