

Gans schön Wild im Julian's

Unser Angebot für 4 Personen (auf Vorbestellung)

Ofenfrische Gans mit Apfel-Zimtrotkohl, Speckrosenkohl,
Kartoffelklößen & Marzipanbratapfel (6,A,C,F,G,H)

inklusive einer Flasche Rotwein

2017er „Gans Rot“ Frühburgunder trocken
Deutscher Qualitätswein | Brogsitter | Rheinhessen

und einer Flasche Mineralwasser

€ 119,00

Oven-fresh goose with apple-cinnamon red cabbage, bacon sprouts and potato dumplings with marzipan baked apple. Including a bottle of red wine and a bottle of mineral water.

| | |
|--|-----------------|
| Aufgeschlagene Waldpilz-Maronen Suppe mit Trüffelöl (A,F,G,H) <i>Whipped mushroom-chestnut soup with truffle oil</i> | € 8,50 |
| Gebratene Gänseleber mit Brioche und roter Zwiebelmarmelade (A,C,H,F) <i>Pan fried liver of goose on brioche with red onion jam</i> | € 14,50 |
| Gebratene Entenbrust mit Schokoladen-Chilli-Sauce, Polenta und sautiertem Wintergemüse (F,G,H) <i>Pan fried breast of duck with chocolate-chili-sauce, polenta and sautéed vegetables</i> | € 25,50 |
| Ofenfrischer Gänsebraten mit Marzipanbratapfel, Apfel-Zimtrotkohl und Kartoffelknödeln (A,C,F,G,H) <i>Fresh roasted goose with baked marzipan apple, apple-cinnamon red cabbage and potato dumplings</i> | € 23,50 |
| Geschmorte Rehkeule mit feiner Wacholdersauce, Speck-Rosenkohl und gebratenen Semmelknödeln (A,F,G,H) <i>Braised leg of venison with juniper sauce, bacon-Brussels sprouts and fried bread dumplings</i> | € 24, 50 |
| Wildragout mit Waldpilzen, Preiselbeeren und Schupfnudeln (A,F,G,H) <i>Ragout of game with wild mushrooms, cranberries and finger-shaped potato dumplings</i> | € 23,50 |

Weinempfehlung

| | |
|---|--------------------------|
| 2017er „Gans Rot“ Frühburgunder trocken | 0,2 Ltr. € 6,50 |
| Deutscher Qualitätswein Brogsitter Rheinhessen | 0,75 Ltr. € 22,50 |