Wein-Empfehlungen

Weingut Wenzler Rheinhessen

Mettenheimer Michelsberg
Grauer Burgunder, trocken
alc. 13,0 % vol.
0,2l 7,90 0,75l 29,00

Spätburgunder Rotwein, trocken
alc. 12,0 % vol.
02l 8,50 0,75l 30,50

Viu Manent Merlot, trocken
alc. 12,0 % vol.
0,2l 7,90 0,75l 27,50

Chile

Viu Manent, Cabernet Sauvingnon, trocken
alc. 14,0% vol.
0,2l 7,20 0,75l 25,50

Italien

Primitivo Puglia, trocken,
fruchtig mit wenig Säure
alc. 13,0% vol.
0,2l 7,50 0,75l 28,00

Ist nichts das Richtige dabei? Schaut bitte in unserer großen Karte nach Eurem Lieblingswein oder -bier!

Gänseschlemmer-Menü

(06.11. bis 20.12.2023)

Feldsalat mit Granatapfeldressing mariniert, Rote Bete,
Walnusspesto, geröstete Kerne und Croutons
oder
Dreierlei von der Gänseleber
Schnitte vom Parfait und Terrine an einer rosa gebratenen Leber
mit Jus glasiert

***

Knuspriger Gänsebraten
frisch aus dem Ofen und am Tisch tranchiert,
gefüllt mit einem würzigen Brät sowie
Weinbeeren und Äpfeln,
dazu feine Gänsesauce, hausgemachter Gewürz-Rotkohl,
Rosenkohl, Kartoffelklöße und Krapfen

***

Schokoladen Arrangement
Dunkles Mousse auf knusprigen Streuseln,
dazu Eis von der weißen Schokolade und ein Hauch Orange

Unser Gänseessen bieten wir ab 4 Personen an

Gänsehauptgang	180,00 € / 4 Personen
3-Gänge-Menü	216,00 € / 4 Personen

Aperitif-Empfehlungen

Lillet Wild Berry	20cl	6,00
Aperol-Spritz	20cl	6,00
Martini Bianco mit Eis und Zitrone	5cl	4,50

Digestif-Empfehlungen

Edelbrände	45 %	4,00

- Grappa
- Williams Birne
- Mirabelle
- Aprikose
- Wilde Schlehe

Eigenmarke

Haselnussbrand - aus dem Holzfass (2 Jahre)	40 %	4,10
Marille	40 %	4,10

Wir wünschen Euch einen schönen Aufenthalt und Guten Appetit

Euer Vossbur Team

GASTHOF VOSSBUR

Gans

schön Regional - Lecker

Freilauf-Heidjer-Gänse aus der Nordheide