

Slow-Food im Storchenrestaurant

Regionales.. mit der **MARTINSGANS**



Freilandgänse aus Langenau Kleines Wiesental....

ab 7.11.... bis die Gänse alle sind

Vorspeise

Gänse und Entenschinken an Pesto Kürbisterrine Creme Brûlée von Ziegenfrischkäse *Feldsalat* € 14.50

**

Nüsslisalat us Minseln vom Bauer „Koch“ an Balsamicodressing
Granatapfel frisch gebratener Gänseleber und Grissini € 14.50

Das Beste von der Martinsgans € 28.50

Leckerer Gänsebraten serviert mit Kartoffelknödel
Maronen selbsteingelegtem Apfelrotkraut, Rosinenäpfel

Weinempfehlung..

Breisacher Winzerkeller Cabernet Cuvee 0.75 Fl € 32.- oder als Degustationsviertele

Ein schöner Cabernet aus der Region

Weingut Fritz Wassmer Cuvee Felix 0.375 Ltr € 32.-



Regionales Martinsmenü

Creme Brûlée von Ziegenfrischkäse
Gänseschinken Trauben Nüsse Feldsalat

Überraschungssüppchen

Leckerer Gänsebraten
hausgemachtem Rotkraut Kartoffelknödel
Maronen und Rosinenäpfel

Zimt-Eisbömbchen mit
mit Birnenkompott und Schokoladenbrownie

€ 55.-

