

STRÖNHOLT'S GÄNSEMONAT

Nicht nur am Martinstag, sondern von November bis Dezember, verwöhnt Sie das Kulinarik-Team im Restaurant Strönholt „Gans“ besonders. Unter anderem als geräucherte Brust, als kräftige Consommé oder den klassischen Gänsebraten mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und einer köstlichen Sauce.

VORWEG

FELDSALAT 18
mit Preiselbeer Dressing, geräucherte Gänsebrust, Kartoffelwürfel und Orangenfilets

ZWISCHENDURCH

MARONEN-WILDGEFLÜGEL-RAHMSUPPE 17
mit gebackener Geflügelpraline und Markklößchen

HAUPTSÄCHLICH

SOUS VIDE GEGARTE GÄNSEBRUST 39
mit Kürbis-Kartoffelpüree, gebackener Rosenkohl, glacierten Maronen und Bier-Kirsch Soße

KNUSPRIGE GÄNSEKEULE 34
mit Apfelrotkohl, Kartoffelknödel und Liebstöckel-Preiselbeerjus

WEINEMPFEHLUNG

2017 „BUDERSAND NO 3.“ [Cabernet/Blaufränkisch]
Weingut Philipp Kuhn | Pfalz
Glas 0,2l 12 / Flasche 35