

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 kräftiges Süppchen oder den klassischen Gänsebraten mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und einer köstlichen Sauce.

VORWEG

| | |
|--|----|
| GERÄUCHERTE GÄNSEBRUST | 16 |
| auf Feldsalat mit Preiselbeer-Dressing, Kartoffelstroh und Orangenfilets | |

ZWISCHENDURCH

| | |
|--|----|
| MARONEN-WILDGEFLÜGEL-RAHMSUPPE | 15 |
| mit knuspriger Praline und Dattel im Speckmantel | |

HAUPTSÄCHLICH

| | |
|--|----|
| WINTERLICHES RAGOUT | 32 |
| von der Gans mit gebratenen Kartoffelbällchen, blättrigem Rosenkohl, eingelegtem Kürbis und Kirsch-Röstzwiebel-Jus | |

| | |
|--|----|
| GNOCCHI | 26 |
| mit eingelegten Preiselbeeren, Rotkohl, Kürbis und weiße Bratpfelsauce | |

| | |
|---|----|
| KNUSPRIGE GÄNSEKEULE | 34 |
| mit Apfelrotkohl, marinierten Cranberrys, Kartoffelknödel und Preiselbeer-Jus | |

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grauburgunder trocken VDP.Ortswein ®
Weingut Dönnhoff | Nahe
Glas 0,2l 14 / Flasche 52

2018 „Finca Resalso“ Tempranillo
Emilio Moro | Ribera del Duero
Glas 0,2l 12,5 / Flasche 36