

# Gans – Wilde – Zeiten

## **Junger Rapunzelsalat**

**Kf./Gr. 9.3 / 14.9**

*Kartoffeldressing / gebackene Streifen von Bacon / Kartoffelstroh*  
corn salad / potatoe - marjoram - vinaigrette / roasted bacon / spud straw

## **Consommé von der Hafermastgans**

**7,3**

*Trüffelklößchen / alter Portwein*  
consommé of fattened goose / truffled dumplins / old port wine

## **Gebratene Gänseleber**

**Kf./Gr. 9.5 / 14.9**

*Rosmarin – Cassissauce / Salatauswahl / dunkler Balsamico*  
roasted goose liver / rosmary / cassis / autumnal salad / white balsamic

## **Ragout von der Gans „Elsässer Art“**

**23.5**

*Wintertrüffel / Grünkohl / Rotweinjus „Pinot Noir“*  
goose ragout „Elsässer Art“ / winter truffle / curly kale / redwine gravy „Pinot Noir“

## **Sauerbraten vom Hirsch „Johannes Siemes“**

**22.9**

*Rosinen / Mandel / Rotkohl / Klöße / Apfelkompott*  
sauerbraten „Johannes Siemes“ / raisins / almonds / red cabbage / dumplings / stewed apples

## **Geschnetzeltes vom Reh**

**31.5**

*Preiselbeer – Pfeffersauce / Rotkohl / Klöße*  
roe deer stew / cranberry - peppersauce / red cabbage / dumplings

## **Knusprige Martinsgans aus dem Rohr**

**29.8**

*Marzipanbratapfel / karamellisierte Maronen / Apfelrotkohl*  
*Kartoffelklöße / Gänsejus / Aromen von Salbei und Orange*  
martinsgans / marzipan baked apples / caramelized chestnuts / red cabbage / meat juice of goose / flavours of sage and oranges

*Wir wünschen Ihnen guten Appetit*  
*Ihr Strümpfer Hof Team*

# Gänsemenü

*im*

## **„Strümpfer Hof“**

## **Junger Rapunzelsalat**

*Kartoffeldressing,*  
*geröstetem Bacon und Kartoffelstroh*  
corn salad / potato - marjoram - vinaigrette/ Bacon

★★★★

## **Consommé von der Hafermastgans**

*Trüffelklößchen / alter Portwein*  
consommé ofgoose/ truffled dumplings / old portwine

★★★★

## **Knusprige Martinsgans aus dem Rohr**

*Marzipanbratapfel / karamellisierte Maronen / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße*  
*Gänsejus / Aromen von Salbei und Orange*  
martinsgans / marzipan baked apples /  
caramelized chestnuts / potato dumblings / red cabbage /  
meat juice of goose / flavours of sage and oranges

★★★★

## **Eingelegte Armagnacpflaumen**

*Bratapfel - Vanilleeis*  
inserted Armagnac plums / baked apple - vanilla ice cream

**3-Gang-Menüpreis: 44,50 € pro Person**

**4-Gang-Menüpreis: 49,50 € pro Person**

*Wir wünschen Ihnen guten Appetit*  
*Ihr Strümpfer Hof Team*