

Das WILDGANS Gänse-Menü

- Änderungen vorbehalten -

* * *

VORSPEISE

Feldsalat mit kalt-geräucherter Gänsebrust sowie Walnüssen, Majoran-Traditionsbrot-Crôutons und Balsamico-Kernöl-Vinaigrette (G, N)

Weinbegleitung:

Weißwein / Chardonnay von Enzo Boglietti / Langhe, Italien / trocken / 0,1l
(Aromen von weißen Blüten, gelben Früchten und Zitrusnoten. Langer und angenehm knackiger Abgang.)

SUPPE

Waldpilz-Consommé mit gefüllter Steinpilz-Panzerotti als Einlage (E, G, M)

Weinbegleitung:

Roséwein / Fellbacher Goldberg Rosé von Schnaitmann / Württemberg, Deutschland / trocken / 0,1l
(Würziger Charakter geprägt von Feuerstein, Pfeffer, Thymian, Waldmeister und Wacholder.)

ZWISCHENGANG

Yuzu-Sorbet mit Crémant Brut Rosé / +5,00 € Aufpreis

HAUPTGANG

Gänsekeule mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl, Maronen und Gänsejus

Weinbegleitung:

Rotwein / Llebre von Tomàs Cusiné / Costers del Segre, Katalonien, Spanien / trocken / 0,1l
(Kirschrot, konfitierte rote Früchte, Balsam- und Holztöne, Vanille, Gewürze.)

DESSERT

Winterliche Brownie-Schnitte mit Mandarine, Spekulatius-Creme, Cranberry und Pistazie (E, G, M)

Weinbegleitung:

Süßwein / Graham's 10 Years Old Tawny Port von Symington / Porto, Portugal / süß / 0,1l
(Komplexe Noten von Nüssen, einen Hauch von Honig und Feigen, Impressionen von reifen Früchten.)

* * *

(Preise pro Person)

3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert): **56,00 €**

4-Gang-Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert): **66,00 €**

Zwischengang: **+5,00 €** // Weinbegleitung: **+17,00 €** (3-Gang) / **+23,00 €** (4-Gang)

Nachhaltige Tierhaltung ist wichtig für die Produktqualität. Sie erfüllt aber auch unsere ethischen Anforderungen an die Lebensmittelproduktion. Daher beziehen wir unsere Gänse von Lieferanten, bei denen die Haltung der Tiere die Anforderungen der geltenden EU-Verordnungen erfüllt, und die europäischen Richtlinien für Lebensmittelsicherheit bei Schlupf, Aufzucht, Schlachtung und Zerlegung berücksichtigt werden.



Die Legende zu den Allergenhinweisen finden Sie auf der letzten Seite.

Das WILDGANS Wild-Menü

- Änderungen vorbehalten -

* * *

VORSPEISE

Feldsalat mit Williams-Birne und Ziegenkäse sowie karamelisierten Walnüssen und Preiselbeer-Vinaigrette (N, M)

Weinbegleitung:

Weißwein / Chardonnay von Enzo Boglietti / Langhe, Italien / trocken / 0,1l
(Aromen von weißen Blüten, gelben Früchten und Zitrusnoten. Langer und angenehm knackiger Abgang.)

SUPPE

Waldpilz-Consommé mit gefüllter Steinpilz-Panzerotti als Einlage (E, G, M)

Weinbegleitung:

Roséwein / Fellbacher Goldberg Rosé von Schnaitmann / Württemberg, Deutschland / trocken / 0,1l
(Würziger Charakter von Feuerstein, Pfeffer, Thymian, Waldmeister und Wacholder. Straffe Struktur am Gaumen.)

ZWISCHENGANG

Yuzu-Sorbet mit Crémant Brut Rosé / +5,00 € Aufpreis

HAUPTGANG

Hirsch-Edel-Gulasch aus der Keule mit Kartoffel-Mandel-Bällchen, Apfelrotkohl und Preiselbeer-Birne (N)

Weinbegleitung:

Rotwein / Colors von Cérvoles / Costers del Segre, Katalonien, Spanien / trocken / 0,1l
(Kirschrot, intensive Aromen von überreifen Früchten mit Holz- und Balsamnote.)

DESSERT

Winterliche Brownie-Schnitte mit Mandarine, Spekulatius-Creme, Cranberry und Pistazie (E, G, M)

Weinbegleitung:

Süßwein / Graham's 10 Years Old Tawny Port von Symington / Porto, Portugal / süß / 0,1l
(Komplexe Noten von Nüssen, einen Hauch von Honig und Feigen, Impressionen von reifen Früchten.)

* * *

(Preise pro Person)

3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert): **55,00 €**

4-Gang-Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert): **65,00 €**

Zwischengang: **+5,00 €** // Weinbegleitung: **+16,50 €** (3-Gang) / **+22,50 €** (4-Gang)



Die Legende zu den Allergenhinweisen finden Sie auf der letzten Seite.

Das WILDGANS Veggie-Menü

- Änderungen vorbehalten -

* * *

VORSPEISE

Rote-Beete-Carpaccio mit Ziegenkäse, Pecannuss und Preiselbeer-Vinaigrette (N, M)

Weinbegleitung:

Weißwein / Scheurebe von Johann Baptist Schäfer / Nahe, Deutschland / trocken / 0,1l
(Grapefruit, Limette und ein Hauch von Ananas und etwas Minze.)

SUPPE

Steinpilz-Creme-Süppchen (M)

Weinbegleitung:

Weißwein / Würzburger Silvaner von Juliußpital / Franken, Deutschland / trocken / 0,1l
(Intensive, saftige Birnenaromen, fruchtiger Ananas sowie feiner Würze. Am Gaumen ergänzt von Zitrusnuancen.)

ZWISCHENGANG

Yuzu-Sorbet mit Crémant Brut Rosé / +5,00 € Aufpreis

HAUPTGANG

Seitanbraten mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Preiselbeer-Birne (G, O)

Weinbegleitung:

Rotwein / Izadi von Tinto Crianza / Rioja, Spanien / trocken / 0,1l
(Noten von Schwarzkirschen, Pflaumen, Maulbeeren. Hinzu Anklänge von orientalischen Gewürzen, Vanille und Zimt.)

DESSERT

Winterliche Brownie-Schnitte mit Mandarine, Spekulatius-Creme, Cranberry und Pistazie (E, G, M)

Weinbegleitung:

Süßwein / Graham's 10 Years Old Tawny Port von Symington / Porto, Portugal / süß / 5cl
(Komplexe Noten von Nüssen, einen Hauch von Honig und Feigen, Impressionen von reifen Früchten.)

* * *

(Preise pro Person)

3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert): **54,00 €**

4-Gang-Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert): **64,00 €**

Zwischengang: **+5,00 €** // Weinbegleitung: **+17,00 €** (3-Gang) / **+21,50 €** (4-Gang)



Die Legende zu den Allergenhinweisen finden Sie auf der letzten Seite.

Das WILDGANS Vegan-Menü

- Änderungen vorbehalten -

* * *

VORSPEISE

Rote-Beete-Carpaccio mit veganem Käseersatz, Pecannuss und Preiselbeer-Vinaigrette (N)

Weinbegleitung:

Weißwein / Scheurebe von Johann Baptist Schäfer / Nahe, Deutschland / trocken / 0,1l
(Grapefruit, Limette und ein Hauch von Ananas und etwas Minze.)

SUPPE

Veganes Steinpilz-Creme-Süppchen

Weinbegleitung:

Weißwein / Würzburger Silvaner von Juliuspital / Franken, Deutschland / trocken / 0,1l
(Intensive, saftige Birnenaromen, fruchtiger Ananas sowie feiner Würze. Am Gaumen ergänzt von Zitrusnuancen.)

ZWISCHENGANG

Yuzu-Sorbet mit Crémant Brut Rosé / +5,00 € Aufpreis

HAUPTGANG

Seitanbraten mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Preiselbeer-Birne (G, O)

Weinbegleitung:

Rotwein / Izadi von Tinto Crianza / Rioja, Spanien / trocken / 0,1l
(Noten von Schwarzkirschen, Pflaumen, Maulbeeren. Hinzu Anklänge von orientalischen Gewürzen, Vanille und Zimt.)

DESSERT

Sorbet-Variation

Weinbegleitung:

Süßwein / Treintjiewyn von Slowine / Westkap, Südafrika / süß / 5cl
(Aromen von Zitronengras, Litschi, Zitrusfrucht und reifer Honigmelone.)

* * *

(Preise pro Person)

3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert): **54,00 €**

4-Gang-Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert): **64,00 €**

Zwischengang: **+5,00 €** // Weinbegleitung: **+15,00 €** (3-Gang) / **+19,50 €** (4-Gang)



Die Legende zu den Allergenhinweisen finden Sie auf der letzten Seite.

Legende zu den Allergenhinweisen

Sehr geehrte Gäste,

wir möchten Sie drauf Hinweisen, dass wir **keine Allergieküche** betreiben.

Wir verarbeiten in unserer Küche Zutaten, die laut der Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung [EU] Nr. 1169/2011) mit allergenem Potential eingestuft werden und kennzeichnungspflichtig sind. Dieser Kennzeichnungspflicht kommen wir nach. Wir achten selbstverständlich auf ein hohen Hygienestandard in der Küche, spülen genutzte Küchenutensilien zügig und lagern die Ware entsprechend. Dennoch können wir nicht ausschließen, dass unter Umständen Spuren von Zutaten mit allergenem Potential an den Speisen vorhanden sein können an denen diese nicht zu erwarten sind. Auch können wir Kreuzkontaminationen mit anderen Zutaten mit allergenem Potential, die nicht im Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung gelistet sind, nicht völlig ausschließen.

Sollten Sie **sehr stark** allergisch schon auf Spuren von bestimmten Zutaten reagieren, so können wir Ihnen keine risikofreien Speisen garantieren. In diesem Fall raten wir Ihnen von einem Besuch in unserem Restaurant ab.

Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) listet die Erzeugnisse auf, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen und damit kennzeichnungspflichtig sind.

Dies sind:

ALLERGENE

- A **Sesamsamen** und Sesamsamenerzeugnisse
- E **Eier** und Eierzeugnisse
- F **Fisch** und Fischerzeugnisse
- G **Glutenhaltiges Getreide** (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- I **Sellerie** und Sellerieerzeugnisse
- K **Krebstiere** und Krebstiererzeugnisse
- L **Lupine** sowie Erzeugnisse daraus
- M **Milch** und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- N **Schalenfrüchte**, d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- O **Soja** und Sojaerzeugnisse
- R **Erdnüsse** und Erdnusserzeugnisse
- S **Senf** und Senferzeugnisse
- W **Weichtiere** (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus
- X **Schwefeldioxid** und **Sulfite** in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO₂ angegeben