

# Gans

## Aperitif-Empfehlung

### **Winter-Spritz**

Geldermann Rosé / Aperol / Birnensaft / Zimt & Zucker

0,2 l / 8,80 €

## Brust und Keule von der heimischen Freilandgans

Apfelrotkraut / Marzipanapfel / karamellisierten Maronen & Kartoffelknödel

nur solange der Vorrat reicht

39,90 €

## Ganze Freilandgans für vier Personen

Apfelrotkraut / Marzipanapfel / karamellisierten Maronen & Kartoffelknödel

nur auf Vorbestellung

159 €

## Wein-Empfehlung

### **Weingut Schloss Ortenberg / Baden**

**Spätburgunder / St. Andreas / 1. Gewächs / trocken**      Glas 0,1 7,50 €    Glas 0,2 12,90 €

*...ein klares, tiefes Rubinrot erfüllt das Glas. Das Bukett ist geprägt von Aromen reifer Waldfrüchte, saftiger Kirschen, frischer Himbeeren und einer feinen rauchigen Note. Mit zunehmender Belüftung entfaltet sich die Frucht des Spätburgunders. Eine perfekt eingebundene Säure verleiht dem Wein Frische und Ausgewogenheit und unterstreicht seine elegante Struktur.*

Wir beziehen unsere Gänse vom Geflügelhof der Familie Kasch in Mähringen – etwa zwölf Kilometer südöstlich der Tübinger Altstadt gelegen. Dieser Hof zeichnet sich durch großzügige Freilandhaltung und hochwertiges, gentechnikfreies Futtergetreide aus eigenem Anbau aus. Gern können Sie sich selbst im hauseigenen Hofladen davon überzeugen.