

Unsere Weißweineempfehlungen zum Gänsebraten

Flaschenweine

2015er	Ratzenbergers Bacharacher Grauburgunder trocken Fruchtiges Bukett, lebendig, frisch, Aromen von Birnen Weingut J. Ratzenberger, VDP, Bacharach, Mittelrhein	21,50
2013er	Steeger St. Jost Riesling, Spätlese, trocken feiner Rieslingcharakter, Gutsabfüllung Weingut J. Ratzenberger, VDP, Bacharach, Mittelrhein	25,50
2015er	Oberweseler Riesling-Hochgewächs, halbtrocken halbtrocken Sehr fruchtig, weich und nachhaltig, im Duft nach reifer Aprikose, und Honigmelone Langer, mineralisch geprägter Abgang Weingut Goswin Lambrich, Dellhofen, Mittelrhein	21,50
2015er	Weißer Burgunder, Spätlese, trocken Aus der Lage „Siebeldinger im Sonnenschein“ „Handlese“ Edle Burgunder Aromen mit feinem Aprikosenduft Wein- und Sektgut Wilhelmshof, Familie Roth, Siebeldingen, Pfalz	26,00
2015er	Gutedel, trocken Ebringer Sommerberg, Südbadische Spezialität: Die älteste Kulturrebe ist 5000 Jahre alt. Wenig Säure, gehaltvoll, idealer Begleiter zu zarten Genüssen. Schlossgut Ebringen, Andreas Engelmann, Baden, Markgräflerland	21,00
2015er	Bremmer Calmont Riesling trocken Steillagenwein - Handgelesen Der Riesling aus dem Bremmer Calmont hat seinen ganz eigenen Charakter, stark geprägt durch den hohen Schieferanteil des Bodens. Weine mit viel Würze und Kraft. Weingut Kilian Franzen, Bernkasteler Ring, Bremm, Mittelmosel	24,80
2016er	Elbling Classic, trocken Spritzig und frisch, zarte Apfelaromen Weingut Biewers, Tawern-Fellerich, Südliche Weinmosel	22,50
2015er	Pinot blanc de noir, trocken Ingelheimer Spätburgunder weiß gekeltert Kräftige Burgunderaromen Weingut J. Neus, VDP, Ingelheim am Rhein	21,50
2015er	Chardonnay trocken Ebringer Gewinn Schädler Dieser - spontan in 500 Liter Tonneaux vergorene - Chardonnay wächst auf kalkhaltigem Boden im Ebringer Gewinn Schädler. Viel Kraft und Eleganz Schlossgut Ebringen, Andreas Engelmann, Baden, Markgräflerland	28,50

Unsere Rotweineempfehlungen zum Gänsebraten

Flaschenweine

2013er	<i>Ratzenberger's Spätburgunder Rotwein, trocken</i> <i>Samtig, weich, Spätlese-Qualität</i> <i>Weingut J. Ratzenberger, VDP, Bacharach, Mittelrhein</i>	24,00
2011er	<i>Ingelheimer Spätburgunder EDITION</i> <i>Spätlese trocken</i> <i>Kräftiges Bukett, ausgereift</i> <i>Weingut J. Neus, VDP, Ingelheim am Rhein, Rheinhessen</i>	29,50
2016er	<i>Oberheimbacher Dornfelder, feinherb</i> <i>Feines Bukett, erinnert an Johannisbeeren und Erdbeeren. Gerbstoffmild, fruchtig und vollmundig.</i> <i>Weingut Jürgen Stassen, Oberheimbach, Mittelrhein</i>	19,50
2013er	<i>Sieboldinger Spätburgunder Rotwein, trocken</i> <i>Aus alten Reben, kräftige Struktur, im traditionellen Holzfass gereift</i> <i>Weingut Wilhelmshof, Sieboldingen, Pfalz</i>	25,50
2013er	<i>Pinot Noir, trocken</i> <i>Höchste Qualität durch Sonnenverwöhnten, muschelkalkhaltigen Boden, Bukett von Kirsche und Brombeere, kräftige Burgundernoten, wenig Säure, samtig, Genussfreude am Gaumen durch langen Abgang</i> <i>Schlossgut Ebringen, Andreas Engelmann, Baden, Markgräflerland</i>	25,50
2011er	<i>Chianti Classico Gran Selezione DOCG</i> <i>San Lorenzo - Castello di Ama</i> <i>Ama Lecchi in Chianti - Siena</i> <i>Nur bestes Lesegut von den hochgelegenen Lagen des Weinguts bilden die Grundlage des Chianti Classico Riserva. Enorme Dichte und tanninreicher Fruchtschmelz. Dunkle Kirschen, Minze und Gewürze. Ein angenehmes Säuregerüst verleiht der Riserva Charakter</i> <i>Parker 92, Lobenberg 93-94/100</i>	59,00

***** Roséweine *****

2016er	<i>Oberweseler Rosé, feinherb</i> <i>Ideal zu zarten Genüssen, leicht, fruchtig</i> <i>Weingut Goswin Lambrich, Oberwesel Dellhofen, Mittelrhein</i>	19,50
2016er	<i>Ingelheimer Rosé, trocken</i> <i>Duft nach Aprikose und reifer Mirabelle.</i> <i>Spritzig, frisch und fruchtig. Im Geschmack nach Johannisbeere.</i> <i>Langer und weicher Abgang.</i> <i>Angenehme mineralische geprägte Burgundernoten.</i> <i>Weingut J. Neus, VDP, Ingelheim am Rhein</i>	19,50

Rotweine im Glas 0,2 l

- 2014er **Ingelheimer Spätburgunder, trocken**
Im traditionellen großen Holzfass gereift. Er ist vom Geschmack vollmundig und samtig, erinnert im Duft an Brombeeren, Kirschen und Johannisbeeren und besitzt einen fruchtigen und langen Abgang.
Weingut J. Neus, VDP, Ingelheim am Rhein 5,50
- 2016er **Oberheimbacher Dornfelder, feinherb**
Feines Bukett, erinnert an Johannisbeeren und Erdbeeren. Gerbstoffmild, fruchtig und vollmundig.
Weingut Jürgen Stassen, Oberheimbach, Mittelrhein 4,20

Regionale Weißweine im Glas 0,2 l

- 2016er **Oberheimbacher Schloss Reichenstein, Riesling, trocken** 4,00
2015er **Oberheimbacher Schloss Reichenstein, Riesling, halbtrocken** 4,00
2015er **Oberheimbacher Schloss Reichenstein, Riesling, Loreley lieblich** 4,00
Enorme Frische durch hervorragend eingebundene fruchtige Säure, Pfirsicharomen und mineralische Devon-Schiefernoten.
Weingut Jürgen Stassen, Oberheimbach, Mittelrhein
- 2016er **Grauburgunder, Kabinett trocken** 5,50
Bukettreich, lebendig und frisch, Aromen von reifen Birnen
Wein- und Sektgut Wilhelmshof, Familie Roth, Siebeldingen, Pfalz
- 2016er **Sauvignon Blanc, trocken Ebringer Sommerberg** 6,20
Das unverkennbare Merkmal des Sauvignon Blanc ist das kräftige Aroma nach Gras, Kräutern, Stachelbeeren und grünen Früchten.
Schlossgut Ebringen, Andreas Engelmann, Baden, Markgräflerland
- 2016er **Elbling, trocken** 5,80
Spritzig und frisch, zarte Apfelaromen
Weingut Biewers, Tawern-Fellerich, Südliche Weinmosel

Roséwein im Glas 0,2 l idealer Begleiter von zarten Genüssen

- 2016er **Ingelheimer Rosé, trocken** 5,50
Dieser Wein wird aus den Rebsorten Spätburgunder und St. Laurent hergestellt. Er besitzt eine schöne kräftige, brillante Roséfarbe, duftet nach Waldbeeren und Sauerkirschen und ist kräftig, frisch und fruchtig im Geschmack. Er ist ein angenehmer Speisebegleiter.
Weingut J. Neus, VDP, Ingelheim am Rhein
- 2016er **Oberweseler Rosé, feinherb** 5,50
Ideal zu zarten Genüssen, leicht, fruchtig
Weingut Goswin Lambrich, Oberwesel Dellhofen, Mittelrhein

20. Oktober bis 10. Dezember 2017

Die Gänsebraterei ist geöffnet

*Dietrich's
feiner und knuspriger Gänsebraten*

*mit hausgemachten Kartoffelklößen und
frischem Rotkohl
Bratapfel gefüllt mit Rosinen und Mandeln
Maronen und Trauben in Honig-Butter geschwenkt
krosse Croutons*

Portion Gänsebraten 26,00 €

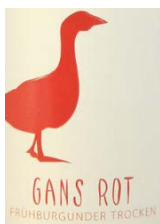
Wir freuen uns auf Ihre Vorbestellung!

Weinempfehlungen im Glas 0,2 l

2014er	<i>Ingelheimer Spätburgunder, trocken</i> Im traditionellen großen Holzfass gereift. Er ist vom Geschmack vollmundig und samtig, erinnert im Duft an Brombeeren, Kirschen und Johannisbeeren und besitzt einen fruchtigen und langen Abgang. Weingut J. Neus, VDP, Ingelheim am Rhein	5,50
2016er	<i>Oberheimbacher Dornfelder, feinherb</i> Feines Bukett, erinnert an Johannisbeeren und Erdbeeren. Gerbstoffmild, fruchtig und vollmundig. Weingut Jürgen Stassen, Oberheimbach, Mittelrhein	4,20

Weinempfehlung in der Flasche 0,75l

2016er	<i>Frühburgunder Gans Rot Qualitätswein, trocken</i> Diese Rebsorte zählt zu den seltensten der Welt. Dieser Wein besitzt ein hervorragendes Waldbeeraroma und ist im Geschmack samtig weich und vollmundig. Weingut Brogsitter, Rheinhessen	21,50	
			<i>Glas</i> 5,80



Genuss für zu Hause oder zum Verschenken
FEINES GÄNSESCHMALZ IM GLAS ZUM MITNEHMEN 4,50

Suppen

Hunsrücker Waldpilzcrèmesüppchen mit Wildsalamí-Crostini 6,00

Kürbissüppchen mit St. Jakobsmuschel 7,00

Rindfleischsuppe mit hausgemachten Markklößchen 5,00

Vorspeisen

Gebratene Gänseleber

*an Blattsalaten in Aronia-Dressing
mit Kartoffel-Kürbis-Brötchen 14,80*

Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel

an Blattsalaten in Balsamico-Dressing und bunten Linsen 14,50

Bunter Salat 5,00

Unser Tipp: Essen Sie eine Vorspeise zu zweit.

VEGETARISCHE GENÜSSE

Hausgemachte Kartoffelklöße und

*frischer Rotkohl, Bratapfel gefüllt mit Rosinen und Mandeln
Maronen und Trauben in Honig-Butter geschwenkt
krosse Croutons 16,00*

Frische Pfifferlinge in Rahm an hausgemachtem Semmelsoufflé

Blattsalate in Balsamico-Dressing 16,80

HAUPTGERICHTE

*Sauerbraten vom Birkenhof-Charolais-Weiderind
verfeinert mit Rosinen und Mandelblättchen
an frischem Rotkohl und hausgemachtem Semmelsoufflé 18,80*

*Lammkoteletts mit hausgemachter Kräuterbutter
auf Bohnenbeet und hausgemachten Kartoffelgratin 27,80*

*Rinderfilet vom Birkenhof-Charolais-Weiderind
an Sauce Béarnaise
mit hausgemachtem Kartoffel-Gratin und Gemüsebukett 34,80*

*Gebratenes Forellenfilet an Mandelbutter
mit Salzkartoffeln und buntem Salat 18,80*

*Zarte Medaillons vom Schweinefilet
an frischen Pfifferlingen in Rahm
feinen Nudeln und Gemüsearrangement 19,80*

*Steaks vom Hunsrücker Junghirsch zart rosa gebraten
an Feigensauce
mit hausgemachtem Semmelsoufflé und Gemüsebukett 27,80*

*Zwei Wiener Schnitzel vom Kalb
mit krossen Bratkartoffeln und buntem Salat 19,80*

*Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen und Getränken
Siehe an der Theke ausliegende Mappe.*

Alle Preise in dieser Karte enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Servicegeld