



ROTES  
SCHLOSS  
JAGSTHAUSEN

## Traditionelles Gänseessen vom 11. November bis 11. Januar 2019

Gänseschmalz mit Apfelstücken, Röstzwiebeln und Bauernbrot	€	3, <sup>50</sup>
Winterliche Gänseuppe	€	4, <sup>90</sup>
Knackiger Feldsalat mit gebratenem Speck, Laugencroutons und „Weißes Schloss-Dressing“	€	6, <sup>80</sup>
Gänseleber Parfait mit karamellisierten Zwiebeln, Feigen und Thymiantoast	€	10, <sup>80</sup>
Feine Stücke vom knusprigen Gänsebraten mit Kartoffelklößen, Quittenrotkraut, und Mandel-Bratapfel	€	15, <sup>90</sup>
Apfelküchle mit Zimtkirschen und Vanilleeis	€	6, <sup>80</sup>

### .....oder als leckeres Menü:

Gänseschmalz, Feldsalat mit Speck oder Suppe, Hauptgang und Dessert für	€	24, <sup>90</sup>
-------------------------------------------------------------------------	---	-------------------

## Weinempfehlung

### Weißwein

„Weißes Schloss“ Weißweincuvée halbtrocken

Weingut Golter, Ilsfeld

0,75 l € 24,00                      0,25 l € 8,90                      0,1 l € 4,40

### Rotwein

„Rotes Schloss“ Rotweincuvée trocken

Weingut GA Heinrich, Heilbronn

0,75 l € 26,00                      0,25 l € 9,00                      0,1 l € 4,50



ROTES  
SCHLOSS  
JAGSTHAUSEN

**oder als ganzes Menü**

**Gans nach „Gutsherrenart“**

Gäneschmalz mit Apfelstücken, Röstzwiebeln und Bauernbrot

\*\*\*

Winterliches Gänsesüppchen

oder

Knackiger Feldsalat mit gebratenem Speck, Laugencroutons

und „Weißem Schloss“ Dressing

\*\*\*

Feine Stücke vom knusprigen Gänsebraten mit Mandel-Bratapfel,

Quittenrotkraut und Kartoffelklößen

\*\*\*

Apfelkühle mit Zimtkirschen und Vanilleeis

24,90 €