

Traditionelles Gänseessen
vom 08. November bis 04. Januar 2023

Gänseschmalz mit Apfelstücken, Röstzwiebeln und Bauernbrot	€	4, ²⁰
Winterliche Gänseesuppe	€	6, ⁸⁰
Knackiger Feldsalat mit gebratenem Speck, Laugencroutons und „Weißes Schloss-Dressing“	€	12, ⁵⁰
Foie Gras von der Gans mit dreierlei vom Laibacher Hokkaidokürbis	€	18, ⁸⁰
Feine Stücke vom knusprigen Gänsebraten oder Ente mit Kartoffelklößen, Quittenrotkraut, und Mandel-Bratapfel	€	34, ⁰⁰ / 27, ⁰⁰

Apfelküchle mit Zimtkirschen und Vanilleeis	€	8, ⁵⁰

.....oder als leckeres Menü:

Gänseschmalz, Feldsalat mit Speck oder Suppe, Hauptgang (Gans oder Ente) und Dessert für	€	50, ⁵⁰ / 43, ⁸⁰
---	---	---------------------------------------

Für Ihre Weihnachtsfeier im Roten Schloss sind folgende Tischreservierungen möglich:

Montag, den 25.12. um 11.30 Uhr oder um 13.30 Uhr

Dienstag, den 26.12. um 11.30 Uhr oder um 13.30 Uhr

Auf dem Landgut Halsberg bieten wir Ihnen wieder unser sehr beliebtes Weihnachtsbuffet
zu 36,- € an.

Wir bitten um Tischreservierung von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr

Die Silvesterfeier beginnt am 31.12. ab 17.00 Uhr – bitte auch hier um Tischreservierung

Wir freuen uns auf Ihren Besuch



ROTES
SCHLOSS
JAGSTHAUSEN

Unser Gänsemenü

Gänseessen nach „Gutsherrenart“

Gänseschmalz mit Apfelstücken, Röstzwiebeln und Bauernbrot

Winterliches Gänsesüppchen

oder

Knackiger Feldsalat mit gebratenem Speck, Laugencroutons

und „Weißem Schloss“ Dressing

Feine Stücke vom knusprigen Gänsebraten oder Ente mit Mandel-Bratapfel,

Quittenrotkraut und Kartoffelklößen

Apfelküchle mit Zimtkirschen und Vanilleeis

€ 50,⁵⁰ / 43,⁸⁰

Unsere Weinempfehlung

Rotweine

2016 „Rotes Schloss“ Rotweincuvée trocken

Weingut GA Heinrich, Heilbronn

0,75 l € 26,⁰⁰ 0,25 l € 8,⁷⁰ 0,1 l € 4,³⁰

2017 Blaufränkisch, trocken

Weingut Graf von Bentzel, Schozach

0,75 l € 29,⁰⁰ 0,25 l € 9,²⁰ 0,1 l € 4,⁶⁰