

Enten & Gänse

Wir bieten Ihnen täglich frisch zubereitete Gänse aus dem Ofen.

Zusammen mit den hausgemachten Beilagen ein knusprig-vorweihnachtlicher Genuss.

Frisch aus dem Ofen

Eine halbe knusprig gebackene Landente

Enten-Jus | Rotkohl | Semmelknödel
Euro 32,50

Brust und Keule von der Gans

Rotkohl | Bratapfel | glasierte Maronen
Semmelknödel | Gänse-Jus
Euro 44,50

Cuvée „Guillaume“

Cabernet Sauvignon | Merlot | Schwarzriesling |
Dornfelder
Qualitätswein b.A., trocken
Weingut Friedrich Becker, Schweigen, Pfalz
Fl., 0,75 l Euro 29

Franz Anton

Merlot & Cabernet-Sauvignon
Qualitätswein, trocken
Weingut Franz Keller, Vogtsburg-Oberbergen, Baden
Fl., 0,75 l Euro 44

Nur auf Vorbestellung*

Eine ganze Gans

Rotkohl | Bratapfel | glasierte Maronen
Semmelknödel | Gänse-Jus

Euro 179,00

(serviert, reicht für 4 Personen, auch zum Mitnehmen)

* bitte 2-3 Tage im Voraus bestellen. Abholung nur an Öffnungstagen des Restaurants möglich

romer
restaurant

