

## 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

