



# Gänsekulinarium

Weinbegleitung von einem der besten deutschen Winzer:  
Manfred Aufricht - *persönlich* - vom Weingut Aufricht am Bodensee  
- hochdotiert von namhaften Führern

*Kleines Grüßgottle aus der Küche*

\*\*\*

## **Gebratene Gänseleber**

mit Preiselbeergel, Maronenpüree, glaciierter Nashi-Birne,  
gerösteten Haselnüssen und Frisée

\*\*\*

## **Essenz von der Gans**

mit Ricotta-Morchel-Maultäschle

\*\*\*

## **Knuspriger Gänsebraten**

mit Kartoffel- und Semmelknödel,  
Rotkraut und Kompott von roten Äpfeln

\*\*\*

## **Kardamom-Grießflammerie**

mit weißer Schokolade und Sternanis-Orangensalat

- Winzersekt mit Amuse, 4-Gang Menü mit Bio-Gänsebraten, begleitende Weine, Wasser **158 € pro Person**
- Beginn pünktlich um 19 Uhr – Einlass ab 18.30 Uhr
- Bezahlung mit EC-Karte oder in bar
- Tischreservierung erforderlich
- Parkplatzempfehlung P Null (0)
- **Auch als Gutschein**
- Keine Lust zu fahren? – Dann dürfen Sie auch gerne bei uns übernachten ☺
- Kontakt: 07123-9460 oder [info@schwanen-metzingen.de](mailto:info@schwanen-metzingen.de)

Da wir nur eine begrenzte Anzahl an Plätzen haben, lohnt es sich, frühzeitig zu reservieren. Danke für Ihr Verständnis, dass Absagen nur bis 48 Stunden vor der Veranstaltung entgegen genommen werden können. Danach ist keine Rückerstattung möglich.