



## Gänsemenü

### Petit Plats

#### Gänsetee mit Ravioli und Beifuß

*2017 Riesling "Wisperwind", Eva Fricke, Rheingau*

### Grand Plat

#### Gänsebraten „Klassik“ Keule & Brust dazu Blaukraut, Knödel Marzipan Apfel und Maronen

*2014 Pinot Noir, Georg Breuer, Rheingau*

### DESSERT

#### Gewürzpudding

mit Orangensalat dazu Schokolade & Tonkabohne

*2010 Castelnau di Suduirant Sauternes, Bordeaux*

**Menü 65 €**

**Begleitende Weine 29€**

**exklusiv im Bistro Sommelier Düsseldorf**

\* Menü ab 4 Personen \* Jedes Gericht gibt es ab Sonntag auch einzeln!