



"Auf einem GANS schönen Abend...!"

Jahrgang 2022

vom

10. November
bis 4. Dezember

[am Sonntag, 13.11. auch zum Mittagsservice]



17. bis 23. Dezember



Wir heißen Sie herzlich Willkommen

zum

**16. Traditionellen Gänseessen
im Hofgut Ruppertsberg**

*Es erwartet Sie
ein festlich-familiäres Ereignis rund um Ihren*

Bio-Gänsebraten

mit einer klassischen Füllung

[Innereien, Kräutern, Zwiebeln & Brot]

Gänsejus

caramellierte Maronen

Rotkraut & Kartoffelknödel



**Gänsebraten 75 € pro Gast
Kinder von 8-14 Jahren 38 €**

Zuzüglich Getränken und anderen Bestellungen

Service ab einer Gruppe von 4 Gästen ausschließlich auf Vorbestellung.

Informationen zur Buchung des Teehauses 1844, zur Vorbestellung und zur Herkunft der Gänse finden Sie hier: <https://dashofgut.com/infoseiten/restaurant/traditionelles-gaenseessen>

Sekt & Weinempfehlung
zum Traditionellen Gänsebraten

Dr. Bürklin-Wolf Cuvée Brut - 53 / 0,75l

2016 Cuvée Katharina Brut nature - 63 / 0,75l
Sekthaus Raumland in Flörsheim-Dalsheim

2015 Ruppertsberger Hoheburg P.C. - 79 / 0,75l
Weingut Dr. Bürklin-Wolf in Wachenheim

2015 Hohenmorgen G.C. - 115 / 0,75l
Weingut Dr. Bürklin-Wolf in Wachenheim

2018 ‚Das kleine Kreuz‘ - 62 / 0,75l
Weingut Gebrüder Rings in Freinsheim

[Weitere Weine finden Sie in unserer umfangreichen Weinkarte]





*Die Gänse stammen vom Bioland Gans-Gut Kucka in Ostrau/Schreibitz.
Wir holen die Gänse selbst ab und überzeugen uns jährlich vor Ort von der gewissenhaften Arbeit der
Familie Kucka.*

*Alle Zutaten sind BIO, stammen also aus ökologischer Landwirtschaft und Erzeugung,
de-öko-006.*

Wir bitten Sie, auf den Gebrauch von Medien, insbesondere mit Tonabgabe, zu verzichten.

*Wir verzichten auf Zusatzstoffe jeglicher Art.
Für Informationen bezüglich Allergenen dürfen Sie sich gerne an unser Serviceteam wenden.*

Wir akzeptieren keine Tiere im Restaurant



Titelbild

„Auf einen Gans schönen Abend...!“

Angefertigt für das Hofgut-Restaurant von Xaver Mayer aus Landau.