

interieur no. 253
restaurant|bar|café|wein
im arp-museum bahnhof rolandseck
hans-arp-allee 1
53424 remagen-rolandseck



„lecker essen und trinken daheim“ heute die Gans

(von uns vorgegart und verpackt,
in wenigen Schritten zubereitet)

Consommé von der Gans mit Pilzraviolo	8 €
hausgemachte Bauletti (Teigtaschen) mit Gänsefüllung <i>(kurz in's kochende Wasser und mit Butter und Salbei ein Gedicht)</i>	14 €
hausgemachte Gänsebolognese	300 ml 12 €
dazu frische Tagliolini von unserem italienischen Pastamacher	500 g 6 €
Portion Gänsebraten (Brust und Keule) mit Cranberry Rotkraut, Maronen, Bratapfel und Serviettenknödel	33 €
geschmorte Oldenburger Gans aus dem Ofen für 4 Personen* mit Cranberry Rotkraut, Maronen, Bratapfel und Serviettenknödel, (und damit Sie keine Arbeit haben, wird die Gans von uns bereits tranchiert)	196 €
Mille-feuille mit Schokolade und Brandy-Kirschen	12 €

Nic's Weinempfehlung

2014 Crozes-Hermitage „Les Jalets“
Domaines Paul Jaboulet Aîné, Tain L'Hermitage

75cl / 20 €

***nach Verfügbarkeit, da wir hier einen Vorlauf benötigen**

(Bestellung bis Donnerstag – Abholung freitags zwischen 17–19 Uhr)
– auf Wunsch kann auch geliefert werden –