

GUTE STUBE

Heimatküche  
NEU GEDACHT

# HEIMAT KRACHER

MITTWOCH, 12. NOVEMBER 2025 | AB 18.30 UHR

Gänsemenü inkl. Weinbegleitung vom Weingut Kracher, moderiert von Sommelieren



## VORAB

Kracher Brut Rosé (Sekt)

## SUPPE

Geräucherte Schwarzwurzel-Schaumsuppe

Gröstl von der Kaninchenkeule

### begleitende Weine

Kracher Cuvée „K“ (weiß barrique) Chardonnay, Welschriesling und Scheurebe | Sohm und Kracher Grüner Veltliner „Alte Reben“

## ZWISCHENGANG

Variation von Gänseleber

Terrine | gebratene Leber | Parfait | Zwetschgen-Chutney

### begleitende Weine

Kracher Auslese Cuvée Chardonnay und Welschriesling  
Kracher Auslese Zweigelt

## HAUPTGANG

Knusprig gebratene Bauerngans

Kartoffelklöße | Jus | Apfelrotkohl | Bratapfel-Ragout

### begleitende Weine

Kracher Zweigelt Einstieg und Blend  
Kracher Zweigelt vom Sandboden 4,5 Jahre Holzausbau

## DESSERT

Valhrona Schokolade

Brownie | Haselnusseis | dunkle Schokoladen-Ganache

### begleitender Wein

Kracher Noble Reserve Trockenbeerenauslese

Menü inkl. begleitende Weine (je 0,1l / Gang)

**pro Person 99,00 €**

**Reservierung erforderlich!**

Telefonisch 02323-9550 oder per Mail [restaurant@parkhotel-herne.de](mailto:restaurant@parkhotel-herne.de)

Das Service- und Küchenpersonal ist informiert über Allergene, die unsere Speisen enthalten können.  
Sind Sie Allergiker/in? Dann sprechen Sie uns bitte vor Ihrer Bestellung an!

