

Das Spitzweg geht „Ganz auf Gans“



*Gültig ab
07.11.2018*

Unsere Aperitif - Empfehlung zur Gans

„Hugo Orientale“

(Granatapfel/Hibiskus/Limette/Minze/Cremant)

je 8,50

Das Gänsemenu

Consommé von der Oldenburger Gans
mit Gänseleber Ravioli, Kürbisperlen & Maronencrunch

9,50

Brust von der heimischen Bauerngans auf Armagnac-Pflaumensauce,
Kartoffelkloß, Birnen-Rotkohl, Maronen

Bratapfel mit Haselnuss-Crumble & Spekulatius-Parfait

8,50

Menuepreis p.P.: 44,00

Die Vorspeisen

„Mille-Feuille“-Rahmkraut / Erdäpfel / Blutwurst / Foie Gras / Apfel 14,00

„Gänseknusper“-Knusprige, gefüllte Gänseröllchen mit einem
Hauch von Orient auf winterlichen Salaten mit Mango & Granatapfel 13,00

Die Hauptspeisen

Brust von der heimischen Bauerngans auf Armagnac-Pflaumensauce 28,00

Keule von der heimischen Bauerngans in der klassischen Sauce mit Beifuß 28,00

zu unseren beiden Gänse-Hauptgerichten servieren wir:

Kartoffelkloß / Birnenrotkohl / glasierte Maronen / Marzipan-Bratapfel

Der Wein zur Gans

2016 Entdeckung der Langsamkeit

Corbieres AOC / Chateau Montfin / aus biologischem Anbau

komplex & finessenreich, Aromen von Brombeere,
Kirsche & Pflaume, harmonisch & ausdrucksstark

Flasche 0,75l 33,00€, Glas 0,20l 9,00€

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit

