

Das Spitzweg geht „Ganz auf Gans“

Gültig ab Mittwoch,
07.11.2018



Gültig ab Mittwoch,
07.11.2018

Unsere Aperitif - Empfehlung zur Gans

„Hugo Orientale“

(Granatapfel/Hibiskus/Limette/Minze/Cremant)

je 8,50

Das Gänsemenu

Consommè 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 & Zimteisparfait
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

