

Das Spitzweg geht „Ganz auf Gans“



Unsere Aperitif - Empfehlung zur Gans

„Hugo Orientale“

Granatapfel | Hibiskus | Limette | Minze | Cremant

9,50

Das Gänsemenu

Consommé von der Oldenburger Gans

mit Gyoza | Edamame | Glasnudeln

11,50

Brust von der heimischen Bauerngans auf Armagnac-Pflaumensauce

Kartoffelkloß, Birnen - Rotkohl, Maronen

Zitronensorbet mit Wodka

9,50

Menuepreis p.P.: 51,00

Die Vorspeisen

„Unser Gänseknusper“ - Knusprige, gefüllte Gänseröllchen mit einem

Hauch von Orient auf winterlichen Salaten & Mango - Relish

15,50

Kleiner Cesar's Salat mit Gänsecroutons & Granatapfel

13,50

Die Hauptspeisen

Brust von der heimischen Bauerngans auf Armagnac-Pflaumensauce

33,00

Keule von der heimischen Bauerngans in der klassischen Sauce mit Beifuß

33,00

zu unseren beiden Gänse - Hauptgerichten servieren wir:

Kartoffelkloß | Birnenrotkohl | glasierte Maronen | Marzipan - Bratapfel

Der Wein zur Gans

2015 | 2016 Entdeckung der Langsamkeit

Corbieres AOC | Chateau Montfin | aus biologischem Anbau

komplex & finessenreich, Aromen von Brombeere,

Kirsche & Pflaume, harmonisch & ausdrucksstark

Flasche 0,75l 35,00€, Glas 0,20l 9,50€

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit



Spitzweg 's Winterkarte

... vorab ...

Ziegenkäse mit Mohn - Honig Knusper auf feinen Wintersalaten & Zitrusfrüchten	14,50
Tuna Tataki Rotkohl-Ingwer Kürbis-Chutney Avocado Buttermilch-Wasabisud	15,50
Kalbsfilet - Teriyaki Spieße <u>oder</u> Geröstete Riesengarnelen mit Kokosreis, Asiagemüse & Erdnuss - Mango - Chilidip	16,00

... zwischendrin ...

Kartoffel - Steinpilz - Macchiato mit Pumpnickel - Croutons	9,50
Tagessuppe (bitte fragen Sie unseren Service oder sehen Sie die Tafel)	8,50

... zur Hauptsache ...

Knuspriger Duroc Schweinebauch mit Ponzu - Sauce, Nussbutterstampf und sautiertem Spitzkohl - Waldpilzgemüse	29,50
Hirschkalbsrücken auf Blaubeer - Pfeffersauce, Mohn - Rosenkohl, Schwarzbrot - Knödel & Rotweibirne	36,00
Doradenfilet gebraten auf feinem Madras - Curry-Gemüse mit Berglinsen, geröstetem Blumenkohl & Cashewkernen	29,50
Filet vom weißen Atlantik Heilbutt im Rotkohl-Ingwersud, Nussbutterstampf & Pak Choi	34,50

... zur Hauptsache vegetarisch ...

Waldpilz - Risotto mit confierten Kirschtomaten und feinem Parmesanschaum	18,00
Madras-Curry mit Berglinsen, Blumenkohl, Minzjoghurt, Papadam & Tofu	19,50

... danach ...

Maroni - Mousse in der Mandelhippe auf feinem Quittenkompott	9,00
Creme Brulée mit Vanille-Ananas-Ragout & Ananassorbet	9,50
„Variation von der Valrhona Schokolade mit allerlei dabei“: Schoko - Küchlein Nougat - Parfait Salz - Caramel - Mousse weiße Schoko - Wildblüten - Plättchen	11,00
Französische Käseauswahl mit Rotweibirne, Feigensenf & Knusperbrot	10,50

Unser Ü - Menue

Sie möchten sich einfach mal von uns überraschen lassen,
und sich ganz und gar in unsere kulinarischen Hände begeben?

Dann lassen Sie sich auf einen Streifzug durch unsere Küche entführen
und wählen ein Überraschungsmenue in Miniatur.

5 Gang Ü - Menue 52,50 | 7 Gang Ü - Menue 64,50

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit