

Das Spitzweg geht „Ganz auf Gans“



Unsere Aperitif - Empfehlung zur Gans

„Hugo Orientale“

Granatapfel | Hibiskus | Limette | Minze | Crémant

10,50

Das Gänsemenue

„Unser Gänseknusper“

Knusprige, gefüllte Gänseröllchen mit einem
Hauch von Orient auf winterlichen Salaten & Mango - Relish

18,00

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

Hausgemachtes Zitronensorbet mit Wodka - Espuma

11,50

Menuepreis p.P.: 62,00

Die Hauptspeisen

Brust von der heimischen Bauerngans auf Armagnac-Pflaumensauce 38,50

Keule von der heimischen Bauerngans in der klassischen Sauce mit Beifuß 38,50

zu unseren beiden Gänse - Hauptgerichten servieren wir:

Kartoffelkloß | Birnenrotkohl | glasierte Maronen | Marzipan - Bratapfel

Der Wein zur Gans

2018 Entdeckung der Langsamkeit

Corbieres AOC | Chateau Montfin | aus biologischem Anbau

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

Flasche 0,75l 38,00€, Glas 0,20l 10,50€

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit



Spitzweg 's Winterkarte

... vorab ...

<i>Orientalischer Salat von Dattel-Tomaten & Granatapfel mit Ziegenkäse - Pralinen im Pistazienmantel, Zitrusfrüchten & Kernen</i>	17,00
<i>Wolfsbarsch - Tatar Avocado Buttermilch Wasabi Kaviar</i>	19,50
<i>„Dreierlei Crostini von der Gans“ - Rilette Geräuchert Gänseleber - Mousse mit kleinen Wintersalaten</i>	18,50
<i>Asia - Rindfleisch - Salat mit Pak Choi, Pilzen & Zuckerschoten & Erdnuss (auch gerne als vegane Variante erhältlich)</i>	18,50 16,00

... zwischendrin ...

<i>Schwarzwurzel - Schaumsuppe mit Pumpernickel & Apfel</i>	10,00
<i>Consommé von der Gans mit Gyoza Edamame Gemüse - Julienne (auch vegetarisch auf Miso-Basis möglich)</i>	11,50
<i>Unsere Bouillabaisse mit Aioli & Knusperbrot</i>	13,00

... zur Hauptsache ...

<i>„Zweierlei vom heimischen Rind“ auf kräftiger Burgunderjus Rinderrücken rosa gebraten Rinderbäckchen (24 h Niedrigtemperatur geschmort) Süßkartoffelpüree & bunte Wintergemüse</i>	37,00
<i>Hirschkalbsrücken auf Schwarzkirsich - Tonkabohnen - Sauce, Mohn - Rosenkohl, Schwarzbrot - Knödel & Waldpilze</i>	39,50
<i>Lachsforellenfilet auf Schwarzwurzel - Kartoffelragout & feinem Hummerschaum</i>	33,00
<i>Filet vom weißen Atlantik Heilbutt im Rotkohl - Ingwersud, Wasabi - Stampf & Pak Choi</i>	38,00

... zur Hauptsache vegetarisch ...

<i>„Veggi - Ramen“ - Japanischer Miso - Gemüseeintopf mit Ramen - Nudeln, Seidentofu & Pilzen (vegan, glutenfrei, laktosefrei und: lecker)</i>	19,00
<i>Gratin von Wintergemüsen mit Serviettenknödel, Bergkäse & Röstzwiebeln</i>	21,50
<i>Steinpilz - Ravioli mit Waldpilzen, Spargel, Zuckerschoten & Parmesanschaum</i>	22,50

... danach ...

<i>Maroni - Mousse in der Mandelhippe auf feinem Quittenkompott</i>	10,50
<i>Passionsfrucht - Crème brûlée mit Kokos - Eis & kleinem Exotensalat</i>	12,50
<i>„Variationen von der Valrhona Schokolade“: Schoko - Küchlein Nougat - Parfait Salz - Caramel - Mousse weiße Schoko - Wildblüten - Plättchen</i>	14,00
<i>Käseauswahl mit Rotweinsbirne, Feigensenf, Nüssen & „Hinkel“ - Früchtebrot</i>	12,50

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 58,00 | 7 Gang Ü - Menue 71,00

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit