

# Das Spitzweg geht „Ganz auf Gans“



## Unsere Aperitif - Empfehlung zur Gans

„Hugo Orientale“

Granatapfel | Hibiskus | Limette | Minze | Crémant  
10,50

## Das Gänsemenu

„Kleines Gänseknusper“

Gänserröllchen | Mango | Granatapfel | Salat  
oder

Consommé von der heimischen Bauerngans  
Gyoza | Edamame | Zuckerschote | Sherry

\*\*\*

Brust von der heimischen Bauerngans

auf Armagnac - Pflaumensauce  
Kartoffelkloß, Birnen - Rotkohl, Maronen

\*\*\*

Limettensorbet mit Passionsfrucht - Yuzu - Espuma  
und kleinem Exotensalat (11,50)

Menuepreis p.P.: 59,00

## 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

2019 Entdeckung der Langsamkeit

Corbieres AOC | Chateau Montfin | aus biologischem Anbau

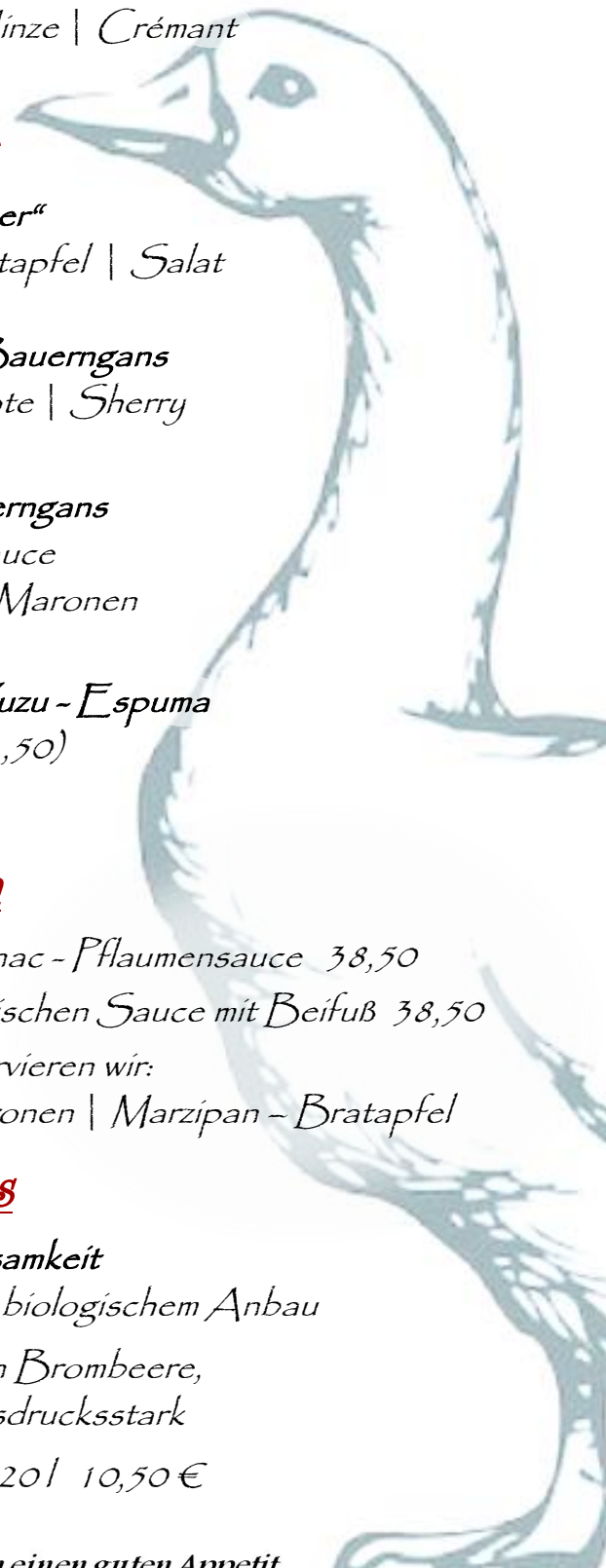
Komplex & finessenreich, Aromen von Brombeere,  
Kirsche & Pflaume, harmonisch & ausdrucksstark

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

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit



# Spitzweg`s Winterkarte zur Gans

## ... vorab ...

„Dreierlei Crostini von der Gans“ mit Gewürzweibeln, Kürbis & Portweingelée Rillette   Gänseleber-Mousse   geräucherte Gänsebrust	17,00
Orientalischer Salat von Dattel - Tomaten & Granatapfel mit Ziegenkäse - Pralinen im Pistazienmantel, Zitrusfrüchten & Nuss - Crunch	17,00
Tuna - Tatar   Avocado   Buttermilch   Wasabi   Gurke   Wakame	18,50
„Unser Gänseknusper“ - Knusprige, gefüllte Gänseröllchen mit einem Hauch von Orient auf winterlichen Salaten & Mango - Relish	18,00
Linguini mit Garnelen, Zuckerschoten in feinem Krustentierschaum	kl. 18,00   gr. 23,00

## ... zwischendrin ...

Consommé von der Gans mit Gyoza   Edamame   Zuckerschoten (auch vegan auf Miso - Basis erhältlich)	12,50
Unsere Bouillabaisse mit Aioli & Knusperbrot	13,00
Unsere Suppe des Tages (bitte fragen Sie unseren Service)	9,00

## ... zur Hauptsache ...

„Zweierlei vom heimischen Rind“ auf kräftiger Burgunderjus: Rinderrücken rosa gebraten   Rinderbäckchen (24 h Niedrigtemperatur geschmort) Kartoffelgratin & Pancetta - Bohnen	38,00
Hirschrücken auf Cassis - Brombeersauce, Sellerie - Püree, Mohn - Rosenkohl, Birnen - Fiocci & Waldpilze	39,50
Butter - Makrelenfilet auf feinen Asia - Gemüse im Miso - Sud & Reisnudeln	32,00
„Bienenstich vom Kabeljau“ mit Mango - Lauch, Sesamreis & Riesling - Schaum	38,00

## ... zur Hauptsache vegetarisch & vegan ...

„Veggi - Ramen“ - Japanischer Miso - Gemüse - Eintopf mit Reis - Nudeln, Tofu & Pilzen (vegan, glutenfrei, laktosefrei und: lecker)	19,00
Steinpilz - Ravioli mit Pilzen, Ofentomaten, Zuckerschoten & Parmesanschaum	22,50
Linguini mit würziger Linsen - Bolognese, Räucher - Tofu & Sonnenblumenkernen	19,00

## ... danach ...

Brombeer - Ofenschlupfer auf geeister Champagner - Zabaione & Cassis Sorbet	11,00
Passionsfrucht - Crème Brûlée mit Kokos - Eis & kleinem Exotensalat	12,50
Spekulatiusmousse mit Mandel - Bisquit & Glühweingel	9,50
Käseauswahl mit Feigensenf, Nüssen, Trauben & Knusperbrot	12,50