

Das Spitzweg geht „Ganz auf Gans“



Unsere Aperitif - Empfehlung zur Gans

„Hugo Orientale“

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

Der Wein zur Gans

2020 Entdeckung
der Langsamkeit

Corbières AOC
Chateau Montfin
biologischer Anbau
Flasche 0,75l 39,00 €
Glas 0,20l 10,50 €

Das Gänsemenu

„Unser Gänseknusper“

Gänseröllchen | Mango |
Granatapfel | Wildkräuter

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

Menuepreis p.P.: 66,00

Die Vorspeisen

„Dreierlei Crostini von der Gans“ mit Gewürzzwiebeln, Kürbis & Portweingelée

Rillettes | Gänseleber - Mousse | geräucherte Gänsebrust 20,50

„Unser Gänseknusper“ - Knusprige, gefüllte Gänseröllchen mit einem Hauch

von Orient auf winterlichen Salaten & Mango - Relish 19,50

Consommé von der Gans mit Gyoza | Edamame | Zuckerschoten 15,00

(auch vegan auf Miso - Basis erhältlich) 12,50

Die Hauptspeisen

Brust von der heimischen Bauerngans auf Armagnac-Pflaumensauce 41,50

Keule von der heimischen Bauerngans in der klassischen Sauce mit Beifuß 43,50

Bei Niedrigtemperatur über Nacht gegarte Gans,

zu beiden Gänse - Hauptgerichten servieren wir:

Kartoffelkloß | Birnenrotkohl | glasierte Maronen | Marzipan - Bratapfel

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit



Spitzweg 's Winterkarte zur Gans

... vorab ...

<i>Orientalischer Salat von Dattel - Tomaten & Granatapfel mit Ziegenkäse - Honigkuchen-Gratin & Nuss - Crunch</i>	18,50
<i>Lachs - Carpaccio „Tokyo Style“ Ingwer Sesam Wakame Avocado</i>	20,50
<i>Jumbo - Garnele auf rote Beete Quinoa & Baba - Ganoush & Humus (auch ohne Garnelen, vegetarisch vegan möglich)</i>	20,50 16,50
<i>Carpaccio vom Hirschkalbsfilet mit Estragon - Traubensalat, Kürbis - Kernöl und schwarzer Walnuss</i>	20,50

... zwischendrin ...

<i>Unsere Bouillabaisse mit Aioli & Knusperbrot</i>	15,50
<i>„Tagessuppe“ (bitte fragen Sie unseren Service)</i>	10,50

... zur Hauptsache ...

<i>„Zweierlei vom Iberico Schwein“ - Rücken & knuspriger Schweinebauch 24 h Niedrig - Temperatur schonend gegart - im Ponzusud, Spitzkohl, Kräutersaitling & Süßkartoffel</i>	37,50
<i>Hirschkalbsrücken auf Cassis - Brombeersauce Bleich - Sellerie - Püree, Mohn - Rosenkohl, Fiocci & Pilze</i>	44,00
<i>Lachsfilet mit schwarzer Pfeffer - Gewürzkruste auf Erbsenpüree mit Pak Choi, Zuckerschoten und Limetten - Schaum</i>	37,50
<i>Filet vom weißen Atlantik Heilbutt auf Belluga - Linsengemüse mit wildem Broccoli, Ofentomaten und feinem Pancetta - Schaum</i>	39,50

... zur Hauptsache vegetarisch & vegan ...

<i>„Veggi - Ramen“ - Japanischer Miso - Gemüse - Eintopf mit Reis - Nudeln, Tofu, Pak Choi & Pilzen (vegan, glutenfrei, laktosefrei und lecker)</i>	22,50
<i>Steinpilz - Ravioli mit Waldpilzen, Zuckerschoten & Parmesanschaum</i>	24,50
<i>„Veggi of the day“ (bitte fragen Sie unseren Service)</i>	22,00

... danach ...

<i>Spekulatius - Parfait auf Punschsauce</i>	13,50
<i>Nougat - Chili - Mousse mit Zwergorangen - Ragout & Haselnuss - Hippe</i>	14,00
<i>Kokos - Crème brûlée mit Ananas - Ragout & Pina Colada Eis</i>	14,00
<i>Brombeer - Ofenschlupfer mit Cassissorbet & geeister Champagner-Zabaglione</i>	14,50
<i>Käseauswahl mit Rotweinsbirne, Feigensenf, & Hinkel's Früchtebrot</i>	14,50

Unser Überraschungs - Menue

Sie möchten, dass wir Sie kulinarisch überraschen ?

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

5 Gang Ü - Menue 63,00 | 7 Gang Ü - Menue 76,00

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit

