

# Das Spitzweg geht „Ganz auf Gans“



## Unsere Aperitif - Empfehlung zur Gans

„Hugo Orientale“

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

## Der Wein zur Gans

2021 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 12,00

Menuepreis p.P.: 66,00

## Die Vorspeisen

„Dreierlei Crostini von der Gans“ mit Gewürz Zwiebeln, 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

