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

Das Gänsemenue

„Unser Gänseknusper“
Gänseröllchen | Mango |
Granatapfel | Wildkräuter
oder
Consommé von der Bauerngans
Gyoza | Edamame |
Zuckerschote | Sherry
***
Brust von der 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 Gewürzzwiebeln, Kürbis & Portweingelée
Rillette | 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 Bauerngans auf Armagnac-Pflaumensauce 41,50

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

Besonders schonend über Nacht bei Niedrigtemperatur gegarte Gans,
zu beiden Gänse - Hauptgerichten servieren wir:
Kartoffelkloß | Birnenrotkohl | glasierte Maronen | Marzipan – Bratapfel

Das Team vom Spitzweg RESTAURANTWEINBAR *wünscht Ihnen einen guten Appetit*

RESTAURANT SELECTION MICHELIN GUIDE 2026

Spitzweg `s Winterkarte zur Gans

... vorab ...

Orientalischer Salat von Dattel - Tomaten & Granatapfel
mit Ziegenkäse – Honigkuchen - Gratin & Nuss - Crunch 18,50

Lachs – Carpaccio „Tokyo Style“ Ingwer | Sesam | Wakame| Avocado 20,50

Carpaccio vom Hirschkalbsfilet mit Estragon - Traubensalat
Kürbis - Kernöl und schwarzer Walnuss 21,50

Tuna - Tataki auf Rotkohl - Ingwersalat& Miso - Mayonnaise 21,50

... zwischendrin ...

Unsere Bouillabaisse mit Aioli & Knusperbrot 15,50

„Tagessuppe“ (bitte fragen Sie unseren Service) 10,50

... zur Hauptsache ...

„Zweierlei vom Iberico Schwein“ - Rücken & knuspriger Schweinebauch
24 h Niedrig - Temperatur schonend gegart - im Ponzusud,
Spitzkohl, Kräutersaitling & Süßkartoffel 37,50

Hirschkalbsrücken auf Schwarzkirsch – Tonkabohnen – Sauce,
Sellerie - Püree, Schwarzwurzel & Waldpilze 44,00

Lachsfilet mit Salzzitronen - Nusskruste auf lauwarmem, bunten Linsengemüse
mit wildem Broccoli & Ofentomaten 37,50

Filet vom weißen Atlantik Heilbutt auf Wasabi - Stampf, Pak Choi
und einem feinen Rotkohl - Ingwer-Sud 39,50

... zur Hauptsache vegetarisch & vegan ...

Pikante rote Linsen-Gemüse-Bolo mit Süßkartoffel – Linguini & Räuchertofu
(vegan, glutenfrei, laktosefrei und lecker) 22,50

Steinpilz - Ravioli mit Waldpilzen, Zuckerschoten & Parmesanschaum 24,50

Variation von Wintergemüsen mit Nussbutter - Bröseln auf Selleriestampf 24,00

... danach ...

Spekulatius - Parfait auf Punschsauce 13,00

Nougat – Chili - Mousse mit Zwergorangen - Ragout & Haselnuss - Hippe 13,00

Kokos - Crème brûlée mit Ananas - Ragout & Pina Colada Eis 14,00

Warmer Marzipan - Bratapfel mit Haselnuss - Crumble, Vanille- Rumsauce & Eis 12,50

Käseauswahl mit Rotweinbirne, Feigensenf, & Hinkel's Früchtebrot 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 64,00 | 7 Gang Ü - Menue 76,00

Das Team vom Spitzweg RESTAURANTWEINBAR *wünscht Ihnen einen guten Appetit*

RESTAURANT SELECTION MICHELIN GUIDE 2026