Das Spitzweg geht „Ganz auf Gans“

Spitzweg
RESTAURANTWEINBAR

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 Speisenkarte goldener Herbst

... vorab ...

Treviso Salat mit Himbeer – Walnussöl- Vinaigrette, schwarzer Walnuss, Rotweinbirne mit Gorgonzola gratiniert	19,00
Steinpilz - Crostini mit marinierten Cipollini, Birne & Rucola, Parmesan & altem Balsamico	19,00
Crispy Shrimps - Ball & Spicy Tuna - Tataki mit Wakame | Avocado | Curry	21,50
Rind - Teriyaki - Spieß mit Erdnuss – Mango-Sauce, Kokosreis & Asia – Gemüse	20,50
(als vegane Variante ohne Rind)	17,50

... zwischendrin ...

Hokkaido Kürbissüppchen mit Orange, Ingwer, Kernöl & Kernen	11,50
Französische Zwiebelsuppe mit Estragon & Gruyère	11,50

... zur Hauptsache ...

Lammrücken, rosa gebraten, auf einem orientalischen Gemüse - Curry mit Linsen, Rosinen, Cashewkernen & Papadam	39,50
„Zweierlei vom heimischen Rind" auf kräftiger Burgunder-Jus 24 Stunden auf Niedrigtemperatur geschmorte Bäckchen | rosa gebratener Rücken, Süßkartoffelpüree & wilder Brokkoli	41,00
Zanderfilet auf Rahmspitzkohl, Kartoffelstampf & feinem ABB –Senfschaum	37,00
Wolfsbarschfilet auf feinem Hummerschaum mit Avocado – Limetten - Risotto &Zuckerschoten	38,50
Filet vom weißen Atlantik - Heilbutt mit wildem Brokkoli, Asia Gemüse & Kokosreis auf Orangen - Ingwerbutter	39,00

... zur Hauptsache vegetarisch ...

Orientalisches Gemüsecurry mit Linsen, Rosinen, Cashewkernen & Kokosreis	23,00
Gratin von Waldpilzen & Spitzkohl mit Bergkäse & Serviettenknödel	24,50
Steinpilz - Ravioli mit Zuckerschoten & Ofentomaten auf Parmesanschaum	24,50

... danach ...

Kürbis - Sponch - Cake mit Vanilleeis & Kürbiskernöl	9,50
Zimtpflaumen – Mascarpone - Tiramisu mit Amarettini	9,50
Weiße Schoko - Panna Cotta mit grünem Apfel, Fenchel & Gurke	10,50
Käseauswahl mit Rotweinbirne, Nüssen & Hinkel's Früchtebrot	13,50

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

RESTAURANT SELECTION MICHELIN GUIDE 2026