

Gan“s“ schön Spizz

vom 11.November bis 31. Dezember 2023

Consommé von der Gans

Wachtelei / Gänseklein 8,5
Consommé of goose / quail egg & giblets

Geschmorter Schaufelbug

Wirsing / Pastinake / Birne / Zwiebelschmelze 26,5
Braised beef shoulder / savoy cabbage / parsnip / pea / melted onions

Knuspriger Gänsebraten (Brust & Keule)

Cassis-Rotkohl oder Grünkohl / Kartoffel-Klöße / Beifuß Jus 29,9
Roast goose / red cabbage or curly kale / potatoe dumplings / mugwort jus

See-Saibling

Schwarzwurzel / lila Kartoffelpüree
Kiwi Marmelade / Zitronengrasschaum 27,5
Sea samlet / black salsify / pink potatoe puree / Kiwi marmelade / lemongras foam

Warmes Schokoladenkuchlein

Gewürzkirschen / Walnuss Eis 9,5
Warm chocolate cake / flavoring cherries / walnut icecream

Weinempfehlung

„Ganz(s) oder gar nicht“

Cuvée aus St.Laurent, Merlot & Dornfelder.

Die rubinrote Farbe wird von beerigen, intensiven Geschmacksaromen und würzigen Eindrücken, bis hin zu einem zarten Schokoladen Aroma begleitet.

Die Cuvée darf natürlich keineswegs beim traditionellen Gänseessen fehlen. Eine spürbare Säure balanciert hervorragend das knusprig gebratene Gericht und unterstützt die kräftigen Beilagen und dunkle Sauce.

0,2l	8,5
0,5l	21
0,75l	31