

Gan“s“ schön Spizz

vom 11.November bis 31. Dezember 2024

Consommé von der Gans

Wachtelei / Gänseklein 9,5
Consommé of goose / quail egg & giblets

Duett von Kalbsfilet & Bäckchen

wilder Rosenkohl / gebackener Kürbis / Cranberry / Süßholzjus 29,5
2 kinds of veal (Filet & braised cheek)
wild brussels / baked squash / cranberry / licorice jus

Knuspriger Gänsebraten (Brust & Keule)

Cassis-Rotkohl oder Grünkohl / Kartoffel-Klöße / Beifuß Jus 31,5
Roast goose / red cabbage or curly kale / potatoe dumplins / mugwort jus

Seeteufel Bäckchen im Schinkenmantel

wilder Brokkoli / Pastinaken Püree / Tomatenmarmelade 29,5
Estragon Beurre Blanc
Monk fish in a coat of ham / wild brokkoli / parsnip puree /
tomato marmelade & Estragon Beurre blanc

Warmes Schokoladenkuchlein

Gewürzkirschen / Joghurt Eis / karamellierte Walnüsse 11
Warm chocolate cake / flavoring cherries /
yoghurt icecream / caramalized walnuts

Weinempfehlung

„Gan(z)s Merlot trocken Q.b.A.“

Weingut Karl Pfaffmann / Pfalz

Ein Merlot in runder Harmonie und perfekter Begleiter
zum traditionellen Gänsebraten. Dunkle Fruchtaromen, insbesondere
Pflaume, Brombeere sowie etwas Heidelbeere.

Hinzu kommt eine angenehme Würze,
die sich in ein samtiges Tannin-Gerüst einbindet.

0,2l	9
0,5l	21
0,75l	31