

Gan“s“ schön Spizz

vom 11.November bis 07. Januar 2026

Cremesuppe von Gans & Sellerie ^{5,6,a,c,g,l} Maronen Praline / Rotkohl Creamy soup of goose & cellery / chestnut & red cabbage	12
Knuspriger Gänsebraten (Brust & Keule) ^{1,5,a,i,l} Cassis-Rotkohl oder Grünkohl / Kartoffel-Klöße / Beifuß Jus Roast goose / red cabbage or curly kale / patatee dumplins / mugwort jus	34
Geschmorte Ochsenbacke ^{1,5,i,l} Sellerie / Wirsing / Marone / Petersilien Pesto Breased ox cheeks Cellery / savoy / chestnut / parsley pesto	29,5
Kabeljau Loin Café de Paris ^{1,5,6,a,c,d,g,j,l} Kürbis / Bohne / Miso Beurre blanc / Passionsfruchtsenf / Wildkräuter Loin of codfish / pumkin / wild bean / Miso Beurre blanc / Passion Fruit mustard / wild herbs	31
Christstollen Parfait ^{1,5,6,a,c,e,g,l} Bratapfelragout / Spekulatius / Mandel Mascarpone Stollen Parfait / bake dapple / speculoo / almond-mascarpone	12

Weinempfehlung

Zolla Primitivo di Manduria DOP ⁵ Vigneti del Salento, Apulien

Das Bukett offenbart intensive, komplexe Aromen nach Kirsche und Brombeere, darüber Noten von Kräutern und Kakao. Am Gaumen weich und warm, die saftige Frucht nach roten Beeren ergänzt durch Noten von Vanille und Schokolade. Geschmeidige Tannine führen in einen langen, fruchtigen Nachhall.

0,2l	10,5
0,5l	24
0,75l	36