SPiZZ

RESTAURANT · DRESDEN

# Gans schön SPiZZ

11. NOVEMBER 2026 BIS 09. JANUAR 2027

*November 11, 2026 to January 9, 2027*

---

**Consommé von der Gans** [A, C, G, L]

Wurzelgemüse & Gänseklein

*Goose consommé*

*Root vegetables & goose giblets*

12,00

---

**Knuspriger Gänsebraten aus Brust & Keule** [A, C, G, L]

Cassis-Rotkohl oder Grünkohl / Kartoffelklöße / Beifußjus

*Crisp roast goose breast & leg*

*Cassis red cabbage or kale / potato dumplings / mugwort jus*

36,00

---

**Wildschweinrücken Ducca** [A, C, G, H, L]

Confierter Kohlrabi / Gremolata / Urkartoffeln / Wildjus

*Wild boar loin Ducca*

*Confit kohlrabi / gremolata / heritage potatoes / game jus*

32,00

---

**Havelzander & getrüffelte Blutwurst** [A, C, D, G, L]

Champagnerkraut / Buchweizenrisotto / Beurre blanc

*Havel pike-perch & truffled black pudding*

*Champagne cabbage / buckwheat risotto / beurre blanc*

31,50

---

**Orangen-Baileys-Nougat-Törtchen** [A, C, G, E, H]

Tonkacreme / Orangensorbet / Blattgold

*Orange, Baileys & nougat tart*

*Tonka bean cream / orange sorbet / edible gold*

14,00

---

## WEINEMPFEHLUNG

WINE RECOMMENDATION

### Zolla Primitivo di Manduria DOP [1,9]

Vigneti del Salento · Apulien / Apulia

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

*The bouquet reveals intense, complex aromas of cherry and blackberry, with notes of herbs and cocoa. Soft and warm on the palate, with juicy red berry fruit complemented by vanilla and chocolate. Silky tannins lead to a long, fruity finish.*

---

0,2 l 10,50 · 0,5 l 24,00 · 0,75 l 36,00