

Menüabend
am Samstag, 23. November 2024
Beginn 18:30 Uhr

Gans

schön lecker

Aperitif & Brotkorb

Gänselebercreme
Birnenkompott | Haselnussbrioche | Frisée

Consommé von der Gans
Sherry | Steinpilzravioli

Geschmortes von Brust und Keule
Orangensaft | Apfelrotkraut | Brezelknödel | glasierte Maronen

Kleiner Herbstkürbis
Kürbis | Kürbiskerne | Passionsfrucht | Schokolade

(wir verarbeiten ausschließlich deutsche Freilandgans, keine Stopfleber)

Menüpreis
79,00 €

Ganz

schön vegetarisch

Aperitif & Brotkorb

Maronencreme
Birnenkompott | Haselnussbrioche | Frisée

Gemüseconsommé
Sherry | Steinpilzravioli

Marinierte Austernpilze im Reisblatt
Vegijaft | Apfelrotkraut | Brezelknödel | glasierte Maronen

Kleiner Herbstkürbis
Kürbis | Kürbiskerne | Passionsfrucht | Schokolade

Menüpreis
65,00 €