

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 €