

Unser diesjähriges 5-Gang Gänsemenü
mit frischer Hosker Martinsgans

*Crème brûlée von der Tomate
mit Ziegenkäse verfeinert*

*Zitronengras-Essenz
mit falscher Jakobsmuschel*

*Knusprige Gänsekeule
mit Beifuß-Soße, fruchtigem Rotkraut
und hausgemachten Bretzelknödel*

*Gänsebrust mit Bratensoße,
Möhren-Espuma, geschmortem Blumenkohl
und Butternut-Kürbis-Gnocchi*

*Karamelisierter Ananas-Millefeuille
mit Mango-Ganache und weißem Schokoladeneis*

Menüpreis 75 €

- Reservierungen sind direkt im Restaurant, telefonisch oder per E-Mail möglich -

***Freitag, 13.11. um 18.00 Uhr
Samstag, 14.11. um 11.30 Uhr und 18.00 Uhr
Sonntag, 15.11. um 11.30 Uhr***

***Freitag, 20.11. um 18.00 Uhr
Samstag, 21.11. um 11.30 Uhr und 18.00 Uhr
Sonntag, 22.11. um 11.30 Uhr***