

Das Spitzweg geht „Ganz auf Gans“



Unsere Aperitif - Empfehlung zur Gans

„Hugo Orientale“

Granatapfel | Hibiskus | Limette | Minze | Crémant
(auch gerne alkoholfrei)

10,50

Der Wein zur Gans

2020 Entdeckung
der Langsamkeit

Corbieres AOC |
Chateau Montfin |
biologischer Anbau

Flasche 0,75l 39,00 €,
Glas 0,20l 10,50 €

Das Gänsemenu

„Unser Gänseknusper“

Gänserröllchen | Mango | Granatapfel | Wildkräuter
oder

Consommé von der heimischen Bauerngans

Gyoza | Edamame | Zuckerschote | Sherry

Brust von der heimischen Bauerngans

auf Armagnac - Pflaumensauce

Kartoffelkloß, Birnen - Rotkohl, Maronen

Limettensorbet mit Passionsfrucht-Yuzu-Espuma
und kleinem Exotensalat

Menuepreis p.P.: 63,00

Die Vorspeisen

„Dreierlei Crostini von der Gans“ mit Gewürzweibeln, Kürbis & Portweingelée

Rillettes | Gänseleber - Mousse | geräucherte Gänsebrust 18,50

„Unser Gänseknusper“ - Knusprige, gefüllte Gänserröllchen mit einem Hauch
von Orient auf winterlichen Salaten & Mango - Relish 18,50

Consommé von der Gans mit Gyoza | Edamame | Zuckerschoten 13,50

(auch vegan auf Miso - Basis erhältlich) 13,50

Die Hauptspeisen

Brust von der heimischen Bauerngans auf Armagnac-Pflaumensauce 39,50

Keule von der heimischen Bauerngans in der klassischen Sauce mit Beifuß 39,50

zu unseren beiden Gänse - Hauptgerichten servieren wir:

Kartoffelkloß | Birnenrotkohl | glasierte Maronen | Marzipan - Bratapfel

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit

MICHELIN
2024

MICHELIN

Spitzweg`s Winterkarte zur Gans

... vorab ...

<i>Orientalischer Salat von Dattel - Tomaten & Granatapfel</i> <i>mit Ziegenkäse - Pralinen im Pistazienmantel, Zitrusfrüchten & Nuss - Crunch</i>	18,00
<i>Tuna - Tatar Avocado Buttermilch Wasabi Gurke Wakame</i>	18,50
<i>Hirsch - Carpaccio mit schwarzer Walnuss und Estragon - Traubensalat</i>	18,50
<i>Fusilli mit unserer hellen Kalbsbolo, Waldpilzen & Parmesan</i> <i>(auch gerne vegetarisch erhältlich)</i>	kl. 18,00 gr. 23,00

... zwischendrin ...

<i>Consommé von der Gans mit Gyoza Edamame Zuckerschoten</i> <i>(auch vegan auf Miso - Basis erhältlich)</i>	13,50
<i>Unsere Bouillabaisse mit Aioli & Knusperbrot</i>	14,50
<i>Unsere Suppe des Tages (bitte fragen Sie unseren Service)</i>	9,50

... zur Hauptsache ...

<i>Kalbsrückensteak mit Steinpilz - Parmesankruste auf Portweinjus</i> <i>mit Süßkartoffelpüree & Ofengemüsen</i>	38,50
<i>Hirschrücken auf Cranberry - Sauerkirschsauce</i> <i>Sellerie - Püree, Mohn - Rosenkohl, Focchi & Birne</i>	39,50
<i>Wolfsbarsch - Filet auf Tomaten - Fregola Sarda, Pesto & Ofengemüse</i>	38,50
<i>Kabeljau - Loin - Filet auf Belluga - Linsengemüse mit wildem Brokkoli,</i> <i>Ofentomate und feinem Pancetta - Schaum</i>	39,50

... zur Hauptsache vegetarisch & vegan ...

<i>„Veggi - Ramen“ - Japanischer Miso - Gemüse - Eintopf mit Reis - Nudeln,</i> <i>Tofu & Pilzen (vegan, glutenfrei, laktosefrei und: lecker)</i>	19,50
<i>Steinpilz - Ravioli mit Waldpilzen, Zuckerschoten & Parmesanschaum</i>	24,50
<i>Strauchtomaten - Fregola Sarda mit Grillgemüse, Burrata & Pesto</i>	23,50

... danach ...

<i>Maroni - Mousse mit kleinem Quitten - Ragout in der Mandelhippe</i>	10,50
<i>Das klassische Crêpe Suzette mit Vanilleeis</i>	12,50
<i>Passionsfrucht - Crème Brûlée mit Kokos - Eis & kleinem Exotensalat</i>	12,50
<i>Käseauswahl mit Rotweibirne, Feigensenf, & Hinkel's Früchtebrot</i>	13,50