

# Gan“s“ schön Spizz

Consommé von der Gans <sup>7</sup>  
Rotkohlravioli, Marone & Gänseklein

7

Barbarie Entenbrust <sup>6,7</sup>  
Rosenkohlblätter, Pastinaken Püree,  
Kirschjus & Gel

22

Knuspriger Gänsebraten <sup>7</sup>  
(Brust & Keule)  
Cassis-Rotkohl oder Grünkohl, Kartoffel-Klößen & Beifuß Jus

26

Kabeljau & Blutwurst <sup>2,6,7</sup>  
Spitzkohl, gebratene Polenta,  
Apfelragout, Ofentomaten & Jus

24

Schokolade hoch **2** <sup>6,7</sup>  
Mousse-Sorbet-Waldbeeren

8,5

## Weinempfehlung

Zolla Primitivo di Manduria DOP  
Vigneti del Salento, Apulien

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

0,2l 8,5

0,5l 21

0,75l 29

## „Gänse – Taxi“

Bestellen Sie Ihre Weihnachtsgans küchenfertig bei uns!  
Inklusive: Klößen, Rotkraut, Grünkohl, Soße, 1x Glas Gänseschmalz  
Komplettpreis: 109.- € (für 4 Personen)  
(vom 11.11. bis 31.12.2019)