

# Gan“s“ schön Spizz

## **Consommé von der Gans** <sup>6</sup>

Rotkohlravioli / Marone / Gänseklein

8

## **Barbarie Entenbrust** <sup>1</sup>

Rosenkohl / Rote Bete Püree / Kumquat

24

## **Knuspriger Gänsebraten**

(Brust & Keule)

Cassis-Rotkohl oder Grünkohl / Kartoffel-Klöße / Beifuß Jus

28,5

## **Schwarzer Heilbutt** <sup>6,7</sup>

Schwarzwurzel / Kartoffel-Speckkuchen

Ofentomaten / lila Senf

25

## **Winterlicher Topfenstrudel** <sup>2,5</sup>

Bratapfelkompott / Rauchmandeln / Zitronensorbet

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 9

0,5l 22

0,75l 31