

Martinstag

II. November 2026

Amuse Bouche

2erlei Thunfisch

Sashimi & Tatar

dazu Olivenölpudding, mariniertes Passe Pierre, Orange
Sojareduktion und Wildkräuter

Gänsebouillon

konzentriert und klar

mit Portweinschalotten und geräucherter Gans

Maultasche

mit Gänsefülle

auf Kürbiscreme, wildem Brokkoli, Buchenpilzen
Mandarine und Portweinjus

Bauerngans

Keule von der Gans dazu Apfelrotkohl
Kartoffelklöße und Gewürzjus

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

von der Valrhona Guanaja Schokolade
dazu heimische Zwetschge und Kalamansisorbet

als 3-Gang Menü / 59,00 Euro
(Suppe / Hauptgang / Dessert)

als 4-Gang Menü / 75,00 Euro
(ohne Maultasche)

als 5-Gang Menü / 89,00 Euro
(komplett)